

Ruländer, Pinot Grigio



Herkunft

Eine der drei klassischen Burgundersorten. Ruländer wurde aus einer Mutation des Blauburgunders selektioniert. Die instabile, graurote Beerenfarbe beruht auf einer Periklinalchimäre, das sind übereinander geschichtete, genetisch verschiedene Gewebearten in der Beerenhaut. Die Mutationsfreudigkeit blieb damit erhalten, so dass Farbabweichungen zu blauen oder weißen Trauben, auch Einzelbeeren, zu beobachten sind.

Zisterziensermönche sollen die Sorte im Jahr 1375 von Burgund an den Plattensee nach Ungarn gebracht haben, wo sie als Anspielung auf die Überbringer den Namen Grauer Mönch (Szurkebarát) erhielt. In der Gegenrichtung kam die Sorte im Jahr 1568 ins Elsass und ins deutsche Breisgau. Apropos Namen: Auch als Roter Burgunder findet er sich in der älteren Fachliteratur. Das Synonym Ruländer entstand erst nach Mitte des 18. Jahrhunderts. Ein Kaufmann aus Speyer namens Ruland soll das Qualitätspotential der Sorte erkannt und maßgeblich zu ihrer Verbreitung beigetragen haben. Der Pinot Grigio stellt die letzte Entwicklung im Reigen der Bezeichnungen dar. In Südtirol trägt die Rebsorte seit ihrer Einführung die Bezeichnung Ruländer. Die erste Anpflanzung in Tirol erfolgte im Jahr 1848 auf Initiative von Erzherzog Johann in Eppan-Berg. Bis Ende des 19. Jahrhunderts wurden weitere Anlagen in Terlan, Andrian, Kaltern, Auer, Nals, Marling, Burgstall und Schenna erstellt. In dieser frühen Phase erfolgte der Anbau gemeinsam mit der Sorte Weißburgunder, wobei die Weine dann als „Burgunder“ oder „Strahler“ in den Handel kamen.

Verbreitung

Die Sorte verbreitete sich zuerst vor allem in Ungarn, sowie in geringerem Maße auch in der Champagne, dem Burgund und in Deutschland. Wegen der stark schwankenden Erträge geriet sie jedoch allmählich in Verruf und hatte um das Jahr 1930 herum fast keine Bedeutung mehr. Erst nach 1960 erlebte die Sorte eine Renaissance, zuerst vor allem in Oberitalien. Unter dem dort gebräuchlichen Namen Pinot Grigio schaffte sie dann auch den Sprung in die Überseeländer. Heute ist sie in fast allen Weinbauländern vertreten, die weltweite Anbaufläche liegt bei knapp 54.500 Hektar, wobei Italien mit 25.000 Hektar die Rangliste anführt. Die regionalen Hochburgen des Pinot Grigio sind das Veneto (8.000 ha), Friaul (6.000 ha), Trient (über 2.900 ha) und Sizilien (2.500 ha). Das zweitwichtigste Pinot Grigio-Anbauland sind die USA mit schätzungsweise 8.500 Hektar. In Europa finden sich bedeutende Flächen in Deutschland (7.100 ha), Frankreich (2.920 ha, davon 90% im Elsass) und Moldawien (2.100 ha), gefolgt von Ungarn, Österreich und Rumänien. Aber auch in weiteren Überseeländern wie Australien (4.000 ha) und Neuseeland (2.600 ha) hat sich die Sorte fest etabliert.

In Südtirol sind derzeit 705 Hektar mit Ruländer bestockt. Seit über drei Jahrzehnten ist sie hier die meistangebaute Weißweinsorte. Der Großteil der Ruländer-Rebberge befindet sich im südlichen Unterland, vor allem in Salurn, Margreid und Kurtinig. Der überwiegende Teil der Trauben wird jedoch in der Nachbarprovinz Trient (Mezzocorona) verarbeitet, folglich kommen diese Weine nur teilweise mit der Ursprungs-

bezeichnung Südtirol auf den Markt. Die zweitwichtigste Subregion für die Sorte ist Überetsch mit den Weinbauorten Eppan und Kaltern. Der Anbau nahm kontinuierlich zu, besonders nach dem Jahr 2000. Zum Vergleich: 1966 waren in Südtirol erst 195 Hektar mit Ruländer bestockt.

Rebe

Das Hauptmerkmal dieser Burgundersorte sind die mittelgroßen, entweder walzenförmigen, oder aber geschulterten Trauben mit ihren fast braunen oder grauroten, bei voller Reife auch blauroten Beeren. Um die Anfälligkeit der Sorte für Fäulnis zu vermindern, wurden die einst dichtbeerigen Klone zunehmend durch Klone mit lockerbeerigem Habitus ersetzt, die auch weniger ertragsreich sind. Die Sorte gedeiht unter verschiedensten Bedingungen. In Südtirol wird sie vorwiegend in warmen Lagen der Talsohle bis maximal 500 Meter über Meer angebaut. Nicht zu wuchsfreudige Böden erbringen höhere Weinqualitäten.

Wein

Je nach Höhenlage ergeben sich unterschiedliche Weine. Die Gewächse aus der Talsohle sind mild, eher breit und erinnern in Bezug auf die Aromatik an reife Äpfel, Birnen oder Quitten. Dazu kommen Noten von Honigmelone, aber auch Hasel- und Kokosnuss. Die Gewächse aus höheren Lagen (Eppan-Berg, Eisacktal) zeigen dagegen Aromen von Limetten, frischem Kernobst, weißem Pfirsich, sowie Heublumen. Sie wirken durch ihre präsentere Säure schlanker, jedoch im Trunk saftig. Im Verhältnis zur Anbaufläche tritt der Ruländer vergleichsweise selten als Sortenwein mit entsprechender Angabe auf dem Etikett in Erscheinung. Die Gründe liegen in der auswärtigen Vermarktung. Andererseits gehört der Pinot Grigio Alto Adige (Südtirol) der Kellerei Santa Margherita aus dem Veneto zu den bekanntesten italienischen Weinmarken in den USA im gehobenen Preisniveau. In Südtirol selbst wird weiterhin die traditionelle Bezeichnung Ruländer auf dem Etikett angeführt. Seit einigen Jahren wird auch vermehrt der international bekanntere Name Pinot Grigio verwendet. Der jeweilige Weintyp, entweder vollmundig, meist ganz oder teilweise im Holz ausgebaut, oder aber frisch und mineralisch aus höheren Lagen, hat keinen Einfluss auf die gewählte Etikettensprache.

Chardonnay



Herkunft

Noch immer gibt es Spekulation, wonach der Ursprung des Chardonnay in Dalmatien oder gar im Libanon zu suchen sei. Nach dem heutigen Erkenntnisstand trifft dies aber nicht zu. Die Sorte entstand aus einer Zufallskreuzung von Burgunder mit Weißem Heunisch. Da auch ein Dorf in Mâcon (Burgund) den Namen Chardonnay trägt, wird die Heimat der Sorte heute dort vermutet. Sie wird im Jahr 1685 erstmals erwähnt. Lange Zeit wurde sie mit dem Weißburgunder vermischt angepflanzt und auch häufig mit diesem verwechselt. Das Qualitätspotential des Chardonnay wurde verhältnismäßig spät erkannt; die Merkmalsdifferenzierung erfolgte erst 1872 in Lyon. Das weltweite Renommee der Burgunder Weißweine mit den Spitzenlagen an der Côte de Beaune (Montrachet) als auch in Chablis basiert auf dieser Rebsorte. Heute genießt der Chardonnay bezüglich der Weißweine aus dem Burgund, aber auch hinsichtlich der Champagner von der Côte des Blancs eine unangetastete Vorzugsstellung. In Südtirol kam die Sorte gewissermaßen inkognito in den Anbau, wurde sie doch irrtümlich als Gelber Weißburgunder bezeichnet.

Vermutlich war es Chardonnay-Pflanzmaterial aus südlicheren Regionen, das in Südtirol unbewusst in den Anbau kam. Es könnte aber auch sein, dass die Sorte vermischt mit Weißburgunder-Stöcken hierher gelangte. Die vormalige Bezeichnung Morillon für den Chardonnay hält sich in der Steiermark bis heute. Erzherzog Johann brachte damals das Pflanzmaterial für seine Besitzungen in Tirol aus der Steiermark mit.

Verbreitung

Die große Verbreitung außerhalb Frankreichs erlangte die Sorte erst nach 1970. Heute ist sie mit weltweit 210.000 Hektar die meistangebaute Weißweinsorte. Die größten Anbauflächen weisen das Ursprungsland Frankreich mit 51.000 Hektar und die USA mit geschätzten 43.000 Hektar auf. Es folgt Australien mit 21.000 Hektar gleich auf wie Italien. Dort führt Sizilien (5500 ha) vor der Lombardei (3000 ha), dem Veneto (2800 ha) und der Nachbarprovinz Trient (2714 ha), gefolgt von Friaul (1500 ha) und Apulien (1000 ha). Bedeutende Anbauflächen befinden sich auch in Chile (13.000 ha), Südafrika (8300 ha), Spanien (6800 ha), Argentinien (6600 ha), Moldawien (6000 ha), Neuseeland (3900 ha) und Bulgarien (3700 ha).

In Südtirol ist die Sorte offiziell seit 1985 vertreten. Damals wurden in einer Erhebung jene Flächen registriert, die mehrheitlich mit Chardonnay bestockt waren. Zuvor wurden diese Flächen dem Weißburgunder zugeordnet. Die weinrechtlichen Voraussetzungen zur Erfassung ergaben sich durch die Aufnahme der Sorte in die DOC-Erzeugervorschriften im Herbst 1984. Von den erstmals ausgewiesenen 154 Hektar ausgehend, nahm die Bedeutung der Sorte rasch zu. 1990 waren bereits 336 Hektar, und im Jahr 2000 deren 464 Hektar bestockt. Heute liegt die Anbaufläche bei 668 Hektar. Kultiviert wird der Chardonnay vorwiegend in der Talsohle des Unterlandes, besonders in den Gemeinden Salurn, Margreid, Tramin, Kurtatsch, Kurtinig und Neumarkt. Ein weiteres Produktionsgebiet liegt im Überetsch (Eppan und Kaltern). Aber auch die Winzer in Terlan schätzen die Sorte.

Rebe

Die Sorte gedeiht unter verschiedensten Bedingungen gut: das Spektrum reicht von ausgesprochen warmen Lagen bis in vergleichsweise kühle Klimazonen (z.B. Champagne). Die lockere Traubenstruktur einzelner Klone verringert die Gefahr von Fäulnis. Die mittelgroßen Trauben von gelber bis goldgelber Farbe reifen mittelfrüh. Bei Vollreife erscheinen die Beeren rostrot gesprenkelt. Dann allerdings muss sofort gelesen werden, da ansonsten die Trauben zusammenbrechen. In höheren Lagen kann die Sorte verrieseln. Aus diesem Grund beschränkt sich der Chardonnay-Anbau in Südtirol auf untere Hügellagen, beziehungsweise auf die Talsohle. In höheren Lagen wird der Weißburgunder bevorzugt.

Wein

Die Variationsbreite der Klone erlaubt es, verschiedene Weinstilistiken in die Flasche zu bringen. Das Spektrum reicht von an Weißburgunder erinnernde Weine (Apfel, Birne) bis zu aromaintensivem Muskateller. Generell zeigen Chardonnay-Weine oft Noten von Ananas, Banane und Melone. In höheren Lagen angebaut, kann oft auch ein Geruch von Kräutern (Kamille, Zitronenmelisse) festgestellt werden. Die Farbe reicht von zitronen- bis goldgelb. Durch den Ausbau im kleinen Holzfass kommen rauchige Aromen sowie Vanille-Noten hinzu. Um die Typizität des Südtiroler Chardonnays nicht zu verändern, werden die aromatischen Chardonnay-Klone nur bis zu einem Anteil von fünf Prozent verwendet. Es sind vor allem die feine und doch vielschichtige Aromatik, die Vollmundigkeit und die Nachhaltigkeit im Trunk, welche die Sorte hierzulande auszeichnen.

Ähnlich wie der Ruländer findet sich auch der Chardonnay nicht so häufig auf den heimischen Weinkarten wie ihm das eigentlich seiner Verbreitung entsprechend zustände. Dies liegt auch daran, dass Chardonnay-Trauben aus dem Südtiroler Unterland traditionell oft von Kellereien aus der Nachbarnprovinz Trient vinifiziert worden sind. Außerdem ist der Chardonnay eine beliebte Verschnittsorte, entweder im Rahmen der weinrechtlich erlaubten 15 Prozent in anderen Sortenweinen (besonders Burgundersorten), oder für Cuvèeweine wie Terlaner Weiß und Südtirol Weiß. Zudem steigt die Nachfrage nach Chardonnay auch von Seiten der örtlichen Sekthersteller.

Gewürztraminer



Herkunft

Die Frage nach dem Ursprung des Gewürztraminers ist aus der Perspektive der Südtiroler Winzer ein heikles Thema. Für die Namensgebung durch den Weinort Tramin spricht die Tatsache, dass der Traminer Wein bereits im Mittelalter weit über die Grenzen hinaus seinen guten Ruf hatte. Analog zu anderen Rebsorten wurde somit auch diese Sorte nach jenem Ort benannt, wo aus ihr die gefragtesten Weine hergestellt wurden. Bestätigt wird diese These auch durch einen entsprechenden Vermerk im Münchner Stadtrecht aus dem Jahr 1346, wo bezüglich der Weine aus Bozen und Tramin präzisiert wird: „der Wein wird so genannt, wo er wächst“. Anfänglich war der Traminer aus Südtirol ein Weißwein, der höchstwahrscheinlich aus der Sorte Weißer Lagrein gekeltert wurde. Im 17. und 18. Jahrhundert war es ein Wein mit rötlicher Farbe.

Eine weitere Hypothese der Namensforschung geht auf die bei den Römern bekannte *Vitis Aminea* zurück, die griechischen Ursprungs sein soll. Deutsche Mönche hätten dann dazu beigetragen, dass dieser Namen über „der Aminer“ zum „dr'Aminer“ und schlussendlich zum Traminer abgewandelt worden sei, wofür es aber keine literarischen Nachweise gibt. Als Ausgangspunkt der Sorte vermuten namhafte Forscher den Südwesten Frankreichs und zwar schon zu Zeiten der Römer. Schon 1483 ist in einem Kloster in Stuttgart der Ausdruck Traminer Rebe in Deutschland erstmals erwähnt worden.

Die Ausgangssorte dürfte der weiße Traminer gewesen sein, der im französischen Jura noch heute unter dem Namen „Savagnin Blanc“ angebaut wird. Eine Farbmutation ergab daraus den Roten Traminer. Und aus einer Mutation des Aromas entstand dann in der Folge der Gewürztraminer. Erstmals schriftlich erwähnt wird dieser Name im Jahr 1827 in einem Dokument aus dem Rheingau.

Der Traminer ist eine der alten Stammsorten Europas, aus der durch Kreuzung eine Vielzahl von europäischen Rebsorten entstanden ist, unter anderem Sauvignon, Sylvaner, Rotgipfler, Grüner Veltliner oder Chenin Blanc. Für Südtirol sind erstmalige Anpflanzungen von Roten Traminer im Jahr 1848 durch Erzherzog Johann in Eppan belegt. Kurz danach wurden auch in Bozen, Meran, Brixen und in Tramin ausgewählte Lagen mit der Sorte bestockt.

Verbreitung

Heute wird die Sorte weltweit auf 16.000 Hektar angebaut. Das führende Anbauland ist klar Frankreich mit 3.400 Hektar, wo der Gewürztraminer ausschließlich im Elsass kultiviert wird, gefolgt von Moldawien (2.700 ha). Es folgt Italien mit knapp 1.400 Hektar, von denen 45% auf Südtirol (631 ha) entfallen, gefolgt vom Trentino (406 ha), Friaul (300 ha) und dem Veneto. Weitere Anbauflächen liegen in den USA (1.200 ha), Deutschland (1.100 ha), Ukraine (960 ha), Bulgarien und Australien (jeweils 900 ha), Ungarn (800 ha), gefolgt von Tschechien und Rumänien. Um 300 Hektar halten jeweils Neuseeland, Österreich, Slowenien und Kanada. In der Statistik wird nicht zwischen Roten Traminer und Gewürztraminer differenziert.

In Südtirol wird ausschließlich Gewürztraminer angepflanzt. Dabei handelt es sich vorwiegend um eigene Klone aus der Versuchsanstalt Laimburg. Aber auch französische Klone, vor allem neuere Selektionen aus dem Elsass, stehen im Anbau. Die wichtigsten Anbauggebiete der Sorte in Südtirol befinden sich in Tramin und Eppan. Aber auch in Kaltern, Kurtatsch und Bozen setzen die Winzer auf den Gewürztraminer.

Im Eisacktal stehen 74 Hektar im Ertrag. Noch im Jahre 1965 waren gerade mal 50 Hektar mit Gewürztraminer bepflanzt. Doch vor allem ab 1990 nahm die Anbaufläche stark zu, 1996 waren es schon 169 Hektar, 2005 dann 380 Hektar. Heute ist der Gewürztraminer mit einer Verbreitung von 631 Hektar die zweithäufigste Sorte in Südtirol. Das gute Preisniveau für Trauben, aber auch für Weine aus dieser Sorte förderte diese Entwicklung, die nun aber in Bezug auf die Absatzmöglichkeiten allmählich ihre Grenzen erreicht haben dürfte.

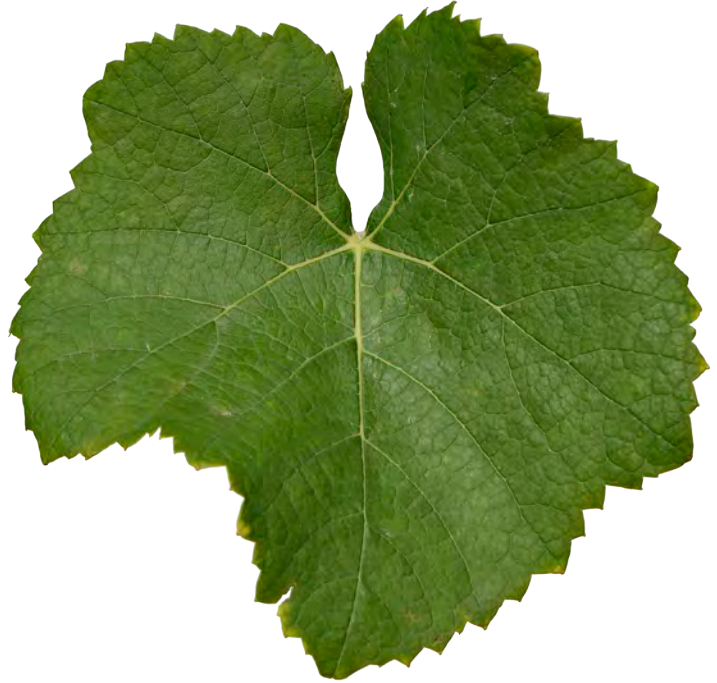
Rebe

Der Gewürztraminer ist schwierig im Anbau. Physiologische Störungen und eine schwierige Blütenphase, vor allem bei kühler Witterung, führen zu beträchtlichen Ertragsschwankungen. Die kleine Traube hat kleine, dicht strukturierte Beeren von grauer bis braunroter Farbe. Die Schale ist fest. Die nötige Reife erlangt sie meistens Ende September. In warmen Hanglagen bis 600 Meter über Meer gedeiht sie besonders gut. Die Sorte eignet sich auch für Spätlesen. Die ausgeprägte Aromatik erkennt man schon beim Kauen der Beeren. Besonders intensiv entwickeln sich die Aromen bei Trauben, die in mittleren Hanglagen (beispielsweise Rungg und Söll bei Tramin), sowie auf kalkhaltigen, mittelschweren Lehmböden gereift sind.

Wein

Im Hauptproduktionsgebiet um Tramin wird ein tendenziell üppiger Gewürztraminer-Typ mit ausgeprägter Aromatik produziert. Diese Weine weisen oft ein hohes Alkoholvolumen auf, liegen dabei eher tief in der Säure und verfügen über eine komplexe Struktur. Eher feingliedrigere, schlankere Weine, die von floralen Aromen geprägt werden, entstehen im Eisacktal. Das Aromenspektrum der Südtiroler Gewürztraminer bewegt sich zwischen Rosenblüte, Gewürznelke, Zimt, Agrumen, Aprikose, Litschi, Akazienblüte und Thymian. Die Gewürztraminer sind die einzigen sogenannten lieblichen Gewächse in Südtirol, sie weisen einen Restzuckergehalt von über vier Gramm pro Liter (5 - 10 g/l) auf. Verschiedene Kellereien produzieren auch edelsüße Weine aus der Sorte.

Weißburgunder



Herkunft

Der exakte Zeitpunkt der Entstehung ist unbekannt, wird aber für das 14. Jahrhundert vermutet. Der Weißburgunder entstand aus einer Mutation des Blauburgunders, der Stammsorte der Burgunderreben aber auch Ausgangssorte für viele andere europäische Gewächse. Die eigentlichen Burgundersorten (Weiß- und Blauburgunder, sowie Pinot Grigio) sind außer der Beerenfarbe ampelografisch kaum unterscheidbar.

Als „Clevner“ wird die Sorte im Elsass seit Mitte des 16. Jahrhunderts erwähnt. Dort unterschied man zwischen zwei Spielarten des Weißburgunders, nämlich dem Gros Pinot Blanc, der höhere Erträge bringt und dem kleintraubigen, echten Pinot Blanc des Burgunds. Vom Elsass ausgehend verbreitete sich der Weißburgunder in die benachbarte Pfalz und auch nach Baden.

Lange Zeit wurde der Weißburgunder zusammen mit dem Chardonnay vermischt angebaut und auch nicht als eigenständige Sorte wahrgenommen. Der Chardonnay galt als Spielart des Weißburgunders. Obwohl der Chardonnay seit 1872 als eigenständige Rebsorte beschrieben wird, setzte sich die exakte Differenzierung zwischen den zwei Sorten erst nach 1970 weltweit durch. Auch in Südtirol gab es bis 1985 sogenannte „grüne“ und „gelbe“ Weißburgunder in den Rebanlagen. Erst danach wurden die zwei Sorten systematisch unterschieden und in den Statistiken, aber auch in den Rebschulen richtig bezeichnet. Infolge der jahrhundertalten Vermischung sollte folgerichtig in der Sortengeschichte vom „weißen“ Burgunder gesprochen werden.

Die erste Anpflanzung von Weißburgunder in Südtirol erfolgte nachweislich 1852 in Brixen. Weitere Anlagen folgten in Nals,

Eppan, Terlan und Marling. Vermutlich brachte Erzherzog Johann um 1850 nach seinen guten Erfahrungen in der Steiermark die Sorte zusammen mit dem Ruländer in seine Tiroler Betriebe in Eppan/Berg und Schenna. Die Weinbezeichnung „Strahler“ in Eppan, ursprünglich ein Gemisch aus Weißburgunder und Ruländer, zusätzlich dann auch mit Riesling und Sylvaner, rührt daher, dass diese Sorten damals in einem neuen Erziehungssystem angebaut wurden, einem niederen Spalier. Der Ausdruck „Stareben“ beschrieb mundartlich eine niedere Einzelpfahlerziehung, und später die Kultivierung im niederen Drahtrahmen. Bereits anlässlich der Früchteausstellungen mit Weinverkostungen (1864, 1867, 1872), als Vorläufer der ab 1896 alljährlichen „Bozner Weinkost“, fanden sich weiße Burgunderweine. In der Folge hat sich die Sorte auch in Andrian, Kaltern, Tramin, Margreid, Salurn und Bozen verbreitet. Schon vor 100 Jahren wurde somit die Sorte im gesamten Weinbaugebiet kultiviert.

Verbreitung

Welt-, wie europaweit spielt die Sorte mit einer Gesamtanbaufläche von knapp 16.000 ha im Vergleich zu Ruländer oder Chardonnay keine besondere Rolle. Die führende Rolle spielt Deutschland mit einem Anteil von fast 5.800 Hektar. Besonders in Baden, Rheinhessen und in der Pfalz ist der Weißburgunder populär, die Anbauflächen sind auch leicht steigend. Es folgt Italien (3.000 ha) wobei hier das Veneto mit 1.000 Hektar die Führungsposition einnimmt, dahinter folgen mit schon deutlichem Abstand das Friaul (650 ha), Südtirol (610 ha), Emilia-Romagna (450 ha) und Lombardei (170 ha). Im benachbarten Trentino

finden sich nur 69 Hektar.

Der Weißburgunder-Anbau nimmt in Italien zu Gunsten des Chardonnays leicht ab. Eine leicht steigende Bedeutung erlangte die Sorte in Österreich, wo heute schon fast 2.000 Hektar bestockt sind. Im Ursprungsland Frankreich scheint die Sorte nur mehr im Elsass geschätzt zu werden. Hier befinden sich 1.200 der landesweit insgesamt ausgewiesenen 1.232 Hektar. Im Elsass schließt die Weinbezeichnung Weißburgunder auch die Sorte Auxerrois mit ein, sodass insgesamt 3.260 Hektar in der Statistik re-sultieren. In vormaligen Anbaugebieten wie der Champagne oder dem Burgund hat der Chardonnay den Weißburgunder verdrängt. In Europa spielt die Sorte noch in Tschechien (900 ha), Russland (700 ha), Slowenien, Slowakei (800 ha), Moldawien, Ukraine eine untergeordnete Rolle. In Übersee finden sich kaum nennenswerte Flächen, die USA beispielsweise, weisen gegenwärtig eine Anbaufläche von 262 Hektar aus.

Die erste Erhebung nach dem 2. Weltkrieg, die 1965 vorgenommen wurde, wies in Südtirol eine Anbaufläche von 445 Hektar aus. Damit galt der Weißburgunder lange als die wichtigste Weißweinsorte des Landes. In den Jahren danach erfolgte eine kontinuierliche Zunahme bis auf 624 Hektar. Nachdem aber der Chardonnay im Jahr 1985 erstmals separat ausgewiesen wurde, schrumpfte der Weißburgunder-Anteil in der Statistik auf bescheidene 154 Hektar. In den Jahren danach ging die Anbaufläche gar noch weiter zurück. Danach fand die Sorte aber wieder mehr Zuspruch, so dass 2024 wieder 610 Hektar mit ihr bestockt sind. Die wichtigsten Anbaugemeinden sind Eppan, Kaltern, Terlan, Tramin und Ritten, die Sorte ist heute aber in fast allen Weinbaugemeinden wieder vertreten.

Rebe

Die mittelgroßen, zumeist geschulterten Trauben sind engbeerig und grünlich gelb bei mittelfrüher Reife. Wegen der kompakten Traubenstruktur eignet sich die Sorte besonders für die Spalierziehung auf Drahtrahmen. In luftigen, hochgelegenen Lagen bis zu 800 Meter zeigt der Weißburgunder seine Sorteneigenschaften besonders gut. Auch in diesen höheren Lagen ergibt die Sorte ausreichende Erträge. Die Weine zeigen eine feingliedrige Säurestruktur. Südtirol ist darum für den Anbau dieser Sorte besonders gut geeignet. Obwohl international die Sorten Chardonnay und Ruländer mehr Beachtung finden, wird darum der Weißburgunder in Südtirol vergleichsweise mehr geschätzt.

Wein

Der Weißburgunder lebt von seinem lebhaften Säurespiel und zeigt sich als saftiger, teilweise auch als mineralisch geprägter Wein. Das Aromenspektrum bewegt sich von Apfel, Birne und Zitrone bis Ananas, seltener auch Aprikose. Noten von Heublu-men, Haselnuss und Mandeln tragen zur Komplexität bei. Dank ertragsregulierter Anlagen zeigen die Weine auch die erwünschte Fülle. Der Weißburgunder wird in Südtirol, aber auch im restlichen Italien in abnehmendem Maße auch zur Sektherstellung verwendet.

Blauburgunder



Herkunft

Der Blauburgunder ist die älteste Kulturrebsorte in unseren Breitengraden. Ihr Alter wird mit mindestens 2000 Jahren beziffert. Sie entstammt aus der Kreuzung einer Wildform der *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris* mit einer Kulturrebe, welche durch die Griechen oder Römer ins Burgund gelangt sein könnte. Ob sie identisch ist mit der bei den Römern berühmten *Vitis allobrogica*, welche im ersten Jahrhundert n.Chr. erwähnt wird, bleibt eine Vermutung. Die Allobroger, ein keltischer Stamm in Gallien, siedelten zwischen der Rhone und der Isere. Im Burgund selbst hieß die Sorte Noirien (Schwarze). Im Jahr 884 soll der Burgunder als „Clävner“ an den Bodensee gelangt sein. Unter der Bezeichnung „Klebroth“ war die Sorte im 14. Jahrhundert auch im Rheingau bekannt. Bedingt durch die lange Anbau-Tradition entstand in den verschiedenen Gebieten eine Fülle von Synonymen. Offiziell wird die Sorte seit dem 20. Jahrhundert als Blauer Spätburgunder und im Französischen seit 1894 als Pinot Noir geführt. In Südtirol hat sich wie in Österreich die Bezeichnung Blauburgunder durchgesetzt. Aus der ursprünglichen Sorte bildeten sich eine Vielzahl neuer Rebsorten (Weißburgunder, Ruländer, Blauer Frühburgunder, Schwarzriesling) und Klone. So sind etwa aus der Kreuzung von Weißem Heunisch mit Burgunder mindestens 16 Rebsorten entstanden, dazu gehören unter anderem Chardonnay, Gamay, Aligoté und Auxerrois. Auch Lagrein und Traminer sind mit dem Blauburgunder verwandt. Die ersten Versuche mit Blauburgunder in Südtirol wurden um 1835, anderen Quellen zufolge um 1840 herum in Bozen vorgenommen. Danach folgten Anpflanzungen in Brixen, sowie besonders auf Schloss Rametz in Meran (1863/64.) Auch in Neumarkt und Eppan wurde die Sorte schon zu jener Zeit kultiviert, doch bis zum Ersten Weltkrieg blieb die Nachfrage

nach Blauburgunder eher gering, wohl aufgrund ihrer damaligen Ertragsschwäche. Nach dem Krieg brachte sie dann aber zusehends rote Qualitätsweine hervor.

Verbreitung

Weltweit nimmt die Anbaufläche gegenwärtig leicht zu. Mit 118.300 ha liegt die Sorte bereits in der Top-ten der weltweiten Sortenrangliste. Das wichtigste Anbauland ist Frankreich mit gut 32.300 Hektar, davon entfällt jeweils ein Drittel auf das Burgund und auf die Champagne. An zweiter Stelle folgen die USA mit gestiegenen 25.000 Hektar. Deutschland, wo die Sorte noch immer an Bedeutung gewinnt, weist knapp 12.000 Hektar aus. Neuseeland weist die stärksten Zuwachsraten auf und liegt nun bei 8000 Hektar. Es folgen Moldawien (7000 ha), Australien (5000 ha) und bereits Italien (5000 ha) vor der Schweiz (4140 ha). In Italien ist die Lombardei mit 3300 Hektar klar das bedeutendste Blauburgunder-Gebiet. Kultiviert wird die Sorte hier vom allem im Oltrepò Pavese, die dort angebauten Weine sind aber wenig bekannt. In Südtirol sind 600 Hektar mit Blauburgunder bestockt, dahinter folgen das Trentino (375 ha) Friaul (170 ha). Auch in anderen italienischen Regionen (Piemont, Aostatal, Toskana, sogar Sizilien) wagt man sich an diese nicht einfache Sorte. Der Anbau in Südtirol konzentriert sich auf das Überetsch, genauer gesagt auf die Weinbauorte Eppan und Kaltern. Auch auf den Westhängen des Unterlandes, besonders in Montan, Neumarkt, Meraner Becken, Salurn und Vinschgau gedeiht die Sorte gut. Bereits 1960 standen um die 150 Hektar im Ertrag. Bis 1990 erhöhte sich dann die Anbaufläche leicht auf 217 Hektar, um

danach noch deutlicher anzusteigen: So waren es im Jahr 2000 schon 262 Hektar, während heute gar 600 Hektar gezählt werden.

Rebe

Die dunkel- bis violettblauen Trauben sind klein bis mittelgroß, walzenförmig und reifen mittelfrüh. Wegen ihrer eher dünnhäutigen Beeren und der engbeerigen Struktur sind sie fäulnisanfällig. Durch den Anbau in luftigen Lagen und die Wahl von Klonen mit lockerem Beerengerüst wird versucht, diese Anbauprobleme zu mindern. Die Klonenzüchtung in Deutschland und Frankreich hat besonders bei dieser Sorte große Fortschritte erzielt, etwa ein niedriges bis mittleres Ertragspotenzial, eine geringere Anfälligkeit für Fäulnis und ein vielschichtigeres Aromenspektrum. Seit jeher haben die hiesigen Produzenten erkannt, dass sich die Sorte vor allem für den Anbau in mittelhohen Hügellagen ab 400 Meter über Meer bestens eignet. Wird sie allerdings höher als 800 Meter über Meer angebaut, fehlt es den Weinen an der nötigen Fülle. Der anspruchsvolle An- und Ausbau hat eine weitere Ausdehnung der Anbaufläche gebremst, obwohl genügend geeignete Lagen zur Verfügung ständen. Die jeweilige Bodenart prägt den Charakter des Blauburgunders deutlich. Unter wärmeren Bedingungen darf der Boden etwas schwerer sein, in kühleren Lagen hingegen leichter. Der Skelettanteil im Boden, besonders aus Kalkgestein, bringt Vorteile im Weinausdruck. Im Gegensatz zu anderen Rotweinsorten dürfen die Trauben am Rebstock nicht zu stark der Sonne ausgesetzt sein, um die erwünscht frische Aromatik zu erhalten. Als geschlossenes Anbauggebiet für Blauburgunder hat sich die Westlage Mazzon, auf rund 400 Meter Höhe oberhalb Neumarkt gelegen, besonders hervorgetan.

Wein

Blauburgunderweine bestechen durch ihre Eleganz. Das vielschichtige Aroma nach Beerenfrüchten (Himbeere, Brombeere, Kirschmarmelade) und Waldfrüchten (Preisel- und Heidelbeeren), sowie Noten von Zwetschgen, Veilchen und Gewürznelken charakterisieren die Sorte. Das kräftige Rubinrot erfährt leichte Brauntöne besonders bei überreifem Lesegut oder nach längerer Lagerung des Weins. Der Holzausbau hat sich bei den höherwertigen Selektionen allgemein durchgesetzt. Blauburgunder-Weine werden in Südtirol mit höchstens drei Gramm Restsüße in die Flasche gebracht. In Fachkreisen ist unbestritten, dass in Südtirol die günstigsten Anbaubedingungen für den Blauburgunder in Italien zu finden sind. Auch in der Nachbarprovinz Trient sowie im Aostatal, wo ähnliche klimatische Bedingungen herrschen, werden beachtenswerte Blauburgunderweine produziert. Ein kleiner Teil der heimischen Produktion gelangt in die Sekt-erzeugung.

Lagrein



Herkunft

Urkundlich wird der Lagrein in Südtirol erstmals im Jahr 1318 erwähnt. Damit ist der Lagrein als die älteste historisch belegte Rebsorte in Südtirol anzusehen, die heute noch kultiviert wird. Der Name dürfte vermutlich aus dem Begriff „Lagarina“, der den südlichsten Teil des Etschtales (ital. Vallagerina) beschreibt, abgeleitet worden sein. Bemerkenswert ist, dass sich die Schreibweise der Sorte seit der Eindeutschung im frühen 12. Jahrhundert nicht mehr verändert hat. Bis ins 17. Jahrhundert genoss auch der weiße Lagrein eine besondere Wertschätzung und Verbreitung. Auf Grund dieser farblichen Differenzierung, die in zahlreichen historischen Dokumenten festgehalten ist, muss angenommen werden, dass der blautraubige Lagrein zeitgleich mit dem weißen Gewächs im Anbau stand. Der Weiße Lagrein ist heute nur mehr auf einzelne übrig gebliebene Rebstöcke beschränkt. Der Lagrein als Rotweinsorte hat sich ab dem 17. Jahrhundert durchgesetzt, zur gleichen Zeit, als die klassische Maischevergärung zum Standard in der Rotweinerzeugung avancierte. Zuvor war in Tirol seit dem Mittelalter die Mostvergärung praktiziert worden.

Der weiße Lagrein ist genetisch nicht mit dem „blauen“ Lagrein verwandt. Die Rotweinsorte Lagrein stammt aus einer Kreuzung von Teroldego und einer noch unbekannteren Elternsorte, die ihrerseits mit dem Kleinvernatsch verwandt sein dürfte. Der Teroldego, welcher wie der Lagrein nur in einem klar begrenzten Gebiet angebaut wird, ist im benachbarten Trentino beheimatet. Er ähnelt morphologisch aber auch in Bezug auf die sensorischen Eigenschaften der daraus gekelterten Weine dem Lagrein. Der Lagrein-Anbau galt infolge des hohen Ertragsniveaus der Sorte schon früh als lukrativ. Begünstigt wurden die hohen Ernte-

mengen durch die Bewässerungsmöglichkeiten in der Talsohle rund um die Stadt Bozen. Die Überlebenschancen von Rebsorten hingen über Jahrhunderte hinweg vorwiegend von ihrer Wirtschaftlichkeit ab, das heißt einem konstant hohen Ertragsniveau, in Verbindung mit einer guten Robustheit, beispielsweise gegen Frost. Als vermehrt weinqualitative Aspekte in den Vordergrund traten, verschwanden einzelne Sorten wieder, darunter auch der weiße Lagrein. Sein blauer Namensbruder dagegen, überlebte. Vor allem ab dem 17. Jahrhundert stieg das Interesse an der Sorte, weil er zusammen mit dem Gschlafenen und dem Vernatsch als idealer Verschnittspartner zur Produktion von hellem Tiroler Wein galt.

Verbreitung

Die Verbreitung des Lagrein beschränkt sich im Wesentlichen auf Südtirol, wo gegenwärtig 537 Hektar mit der Sorte bestockt sind. Einzig im benachbarten Trentino konnte die Sorte nach 1920 ebenfalls Fuß fassen. Obwohl sie dort heute auf 220 Hektar kultiviert wird, haben die Weine nicht den Bekanntheitsgrad wie jene aus Südtirol. Im Rahmen von Versuchsanpflanzungen wird Lagrein heute auch in Argentinien, den USA, Australien sowie auch in Deutschland (4 ha) angebaut. Weltweit sind 850 Hektar im Ertrag.

Die Anbaufläche in Südtirol lag 1960 bereits bei 585 Hektar, fiel danach aber bis 1998 auf 253 Hektar, um seither wieder auf 541 Hektar anzuwachsen. Der Lagrein gedeiht in der Umgebung der Stadt Bozen besonders gut. Weil durch die Ausdehnung der Stadt das Potential an guten Lagen weitgehend ausgeschöpft ist,

und in anderen Lagen kaum die Fülle und Weichheit der Bozner Gewächse erreicht werden kann, dürfte die Anbaufläche stabil bleiben.

Die Hauptanbaufläche liegt in Bozen. Es folgen Kaltern, Tramin, Eppan und Auer.

Rebe

Die Sorte gehört zu den spätreifenden Rotweinsorten und besitzt eine ausgeprägte Wüchsigkeit. Vor allem die kurzstieligen Klone mit kleineren Trauben neigen zu starkem Wachstum und sind früher reif. Das Ertragspotenzial bei den großtraubigen, langstieligen Klonen ist hoch. Dagegen zeigen sich die kleintraubigen Klone mit mittlerer Ertragsleistung empfindlich in der Blüte. Entsprechend groß ist die Gefahr des Verrieselns der Gescheine. Die länglichen konischen und lockerbeerigen Trauben sind meist geschultert und haben mittelgroße dunkelblaue Beeren mit festen Schalen.

Die bevorzugten Lagen befinden sich in schottrigen Tallagen wie dem Bozner Talkessel, wo im Herbst die Böden lange warm bleiben. Hier entwickeln die Weine jene Gerbstoffqualität, die eine Voraussetzung ist für weiche Weintypologien mit elegantem Schmelz. In den Hängen ist der Anbau bis auf 300 Meter über Meer beschränkt möglich.

Wein

Traditionell kommen zwei unterschiedliche Weintypen in den Handel. Die Herstellung des Kretzers, wie in Südtirol die Roséweine genannt werden, stellt die Lagrein-Weintradition schlechthin dar. Dieser Typ erinnert an die Mostgärung, die vor dem 17. Jahrhundert allgemein verbreitet war. Die kurz angegorene Maische wird nach ein bis zwei Tagen abgepresst. Der Lagrein-Kretzer präsentiert sich als lachsfarbener, fülliger Wein mit frischer Säurestruktur. Dies war lange Zeit der vorherrschende Standardwein, der aus der Sorte Lagrein gekeltert wurde. Der Typ des auf der Maische vergorenen Lagreins kam erst nach 1960 in den Handel und wurde damals noch „Lagrein dunkel“ genannt, eine Bezeichnung, die heute weinrechtlich nicht mehr zulässig ist. Zunehmend internationale Beachtung fand die Sorte ab 1985 mit der Verwendung des Barrique-Ausbaus für die besten Selektionen.

Der Lagrein bringt tiefdunkle, granatrote, saftige Weine mit deutlicher Säure und intensivem Gerbstoffgerüst hervor. Junge Weine zeigen im Glas violette Ränder. Die Aromatik wird bestimmt von Kirschen, Veilchen, Brombeeren, Bitterschokolade und frischem Schwarzbrot; bei Weinen aus Barriqueausbau zeigen sich auch Dörrobst-Noten. Um der Tendenz zu einem leicht bitteren Abgang entgegen zu wirken, werden neuerdings verschiedene Kellertechniken angewandt. Um einen qualitativ hochstehenden Lagrein zu keltern, ist der Ausbau im Holz notwendig.

Sauvignon



Herkunft

Obwohl die Sorte richtigerweise Sauvignon Blanc heißt, hat sich weder die deutsche Übersetzung „Weißer Sauvignon“ noch das in der Steiermark, Slowenien und Kroatien gebräuchliche Synonym des „Muskat-Sylvaner“ gegenüber der Kurzbezeichnung Sauvignon durchgesetzt. Die Sorte entstand durch eine Zufallskreuzung von Traminer mit Chenin Blanc vermutlich im Südwesten Frankreichs. In Bordeaux ergibt sie im Verschnitt mit Sémillon einen renommierten Weißwein. Sie wird erst ab dem 18. Jahrhundert erwähnt, muss jedoch wesentlich älter sein, da die Sorte einen Elternteil des Cabernet Sauvignon darstellt. Die erste Empfehlung zur Anpflanzung im Etschtal erfolgte 1886 durch die Versuchsanstalt in San Michele. Nach zehnjährigem Versuchsanbau wurde berichtet, dass die Sorte an der Etsch „hochfeine“ Weine hervorbringen kann. Danach dürfte sie in Terlan angepflanzt worden sein, doch der nur mäßige Ertrag hat die weitere Verbreitung gebremst.

Verbreitung

Die Sorte wurde lange Zeit vorwiegend in Frankreich angebaut. Ausnahmen bildeten die Steiermark, Slowenien und Kalifornien, wo der Sauvignon ebenfalls schon früh eine gewisse Bedeutung hatte. Ab 1980 setzte sie dann zu ihrem weltweiten Erfolgsgang an. Heute ist sie, nach einer rasanten weltweiten Verbreitung, mit einer Anbaufläche von weltweit 123.000 Hektar die drittgrößte Weißweinsorte überhaupt. Frankreich hält mit 31.000 Hektar zwar immer noch die Führungsposition, doch Neuseeland hat

mächtig aufgeholt und verfügt bereits über 21.000 Hektar. Dahinter liegen Chile (15.000 ha), Südafrika (10.000 ha), Moldawien (9000 ha), die USA und Australien mit jeweils 7000 Hektar. In Europa verfügt noch Rumänien (6000 ha), Ukraine (5000 ha) und Spanien (4000 ha) noch vor Italien (3500 ha) über bedeutende Flächen. In der Reihenfolge der italienischen Regionen liegt Friaul (1300 ha) vor Veneto (600 ha), Südtirol (497 ha), Sizilien (300 ha) und dem Trentino (127 ha). Auch in Südtirol fasste die aromatische Weißweinsorte erst nach 1980 richtig Fuß. 1990 waren nur 27 Hektar mit der Sorte bestockt, 1998 waren es dann schon 82 Hektar. Einen noch stärkeren Anstieg erfuhr der Sauvignon in den letzten zehn Jahren, stieg doch in dieser Zeit die Verarbeitung von 160 Hektar auf den derzeitigen Stand von 512 Hektar. Heute findet der Sauvignon-Anbau schwerpunktmäßig in Eppan, Kaltern, Terlan, Kurtatsch sowie Bozen statt.

Rebe

Je nach Klon ist die Größe der Trauben unterschiedlich; generell sind sie aber eher klein, kompakt und kurzstielig. Die kleinen bis mittelgroßen Beeren sind goldgelb. Die Sorte neigt bei zu starkem Wachstum oder schlechten Blühwetter zu Verrieseln. Die Reife ist mittelfrüh. Anfänglich wurde der Sauvignon in Südtirol vorwiegend am zu warmen Hangfuß gepflanzt. Um die gewünschte Aromatik und Säure zu erhalten, musste dort sehr früh geerntet werden. Deshalb verschob sich der Anbau allmählich in mittelhohe Lagen von bis zu 600 Meter über Meer. Die späte Holzreife birgt allerdings in zu hohen Lagen das Risiko von Winterschäden. Werden die Trauben zu stark der Sonne ausge-

setzt, verlieren sie die erwünschten Aromen. In West-, aber auch Ostlagen kann die Sorte ihre Qualitäten am besten ausspielen. Wächst der Sauvignon auf Kalksteinschotterböden, verleiht ihm das zusätzlich fruchtige bis mineralische Noten.

Wein

Fast alle Kellereien in Südtirol beschäftigen sich inzwischen mit dieser Sorte. Es ist eine große Auswahl an unterschiedlichen Klonen verfügbar. Die anfängliche Verwendung von Selektionen aus dem eigenen Landesbetrieb Laimburg mit ausgeprägten, sortentypischen Aromen begünstigte die Entwicklung. Die Weinstilistik hat sich seit dem ersten Anbauboom verändert. Damals zeigte sich der Sauvignon grasig und vegetabil, mit Noten von Brennnesseln, grünem Paprika und Bohnen. Heute dagegen dominieren Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeeren, Holunderblüte und schwarzer Johannisbeere. Die von den Weinerzeugern angestrebte Stilistik ist sehr unterschiedlich. Die Lage, der gewählte Klon, aber auch die Pflege der Reben tragen zu diesen Unterschieden bei. Die strohgelben Weine werden häufig sehr jung getrunken. Das entspricht auch der Typologie der Weine mit ihrem eher schlanken Körper. Sauvignon-Weine werden oft von ihrer Säure getragen, deswegen sind häufig Zitrusaromen zu erkennen. Ein vorsichtiger Holzausbau kann den Weinen mehr Komplexität verleihen.

Vernatsch



Herkunft

Die Herkunft der Vernatschsorten in Südtirol ist nach wie vor ungewiss. Erschwert wird die Suche nach dem Ursprung durch die unterschiedlichen Bezeichnungen in der deutschen und der italienischen Sprache. Die italienische Bezeichnung „Schiava“ leitet sich von der einstmals niederen Erziehungsform ab, die zur Zeit der Langobardenherrschaft in Oberitalien als *vineis sclavis* bezeichnet wurde. Dies im Gegensatz zu der hohen *Majores*-Erziehung an Bäumen. Demzufolge ist die These falsch, wonach „Schiave“ (dt. Sklaven) auf eine slawische Herkunft verweisen könnten. Verschiedene Rebsorten in ganz Oberitalien trugen diese Bezeichnung, darunter auch weiße Sorten. Diese sind, außer kleine Bestände in der Lombardei, verschwunden. Als Sortennamen taucht die Bezeichnung Schiava erstmals im Jahr 1195 in Brescia auf. Zur Zeit der Langobarden lag das Hauptproduktionsgebiet vermutlich westlich des Gardasees. Warum die Sorte den Namen Vernatsch annahm, der zweifellos von der in Italien weit verbreiteten Sortenbezeichnung „Vernaccia“ herrührt, ist unklar. Der Vernaccia war schon im Mittelalter ein gesuchter Weißwein, der ursprünglich in Ligurien hergestellt wurde. Vielleicht war der Ort Vernazze in den Cinque Terre der Namensgeber. Heute existieren noch die weißen Sorten Vernaccia di San Gimignano (Toskana) und Vernaccia di Oristano (Sardinien) sowie der rote Vernaccia aus Serrapetrona (Marken). Zum Verwirrspiel um den Namen Vernatsch tragen auch die sogenannten „Gschlafenen“ bei. Dabei handelt es sich um eine uralte Rebsorte in Tirol, die bis in das 20. Jahrhundert auch in Südtirol weit verbreitet war und Weine ergab, die dem Vernatsch ähnlich sind. Die Bezeichnung „Gschlafenen“ stammt eindeutig vom Wort Sklave ab. Im Trentino wird dieselbe Sorte jedoch „Rossara“ genannt, ein weiterer Name,

der sich wiederholt in der Weinliteratur Oberitaliens wiederfindet. Der Ausdruck „Vernaccia“, und folglich auch „Vernatsch“, rührt vom lateinischen Stammwort *verna* her, das für den Sklaven, geboren im Hause seines Herrn, steht. Daraus entwickelte sich „vernacula“ (für einheimische Sorte) und sodann „vernaccia“. Es könnte also sein, dass der Begriff Sklave das verbindende Element für die verschiedenen Bezeichnungen derselben Sorte in beiden Sprachen darstellt. Vernatscher (auch Vernätscher) wurden in Tirol auch Süßweine mit geringem Alkoholgehalt und beschränkter Haltbarkeit genannt. Infolge seiner Herstellungsweise trug er auch die Bezeichnung „Sacklwein“. Es spricht alles dafür, dass hierzu ein weißer Most verwendet wurde.

Im Zusammenhang mit Südtirol taucht der Name Vernatsch erstmals im Jahr 1490 in einer Weinrechnung des bayrischen Klosters Tegernsee auf, das damals ausgedehnte Weingüter in Bozen und später auch im Überetsch besaß. Vom selben Kloster liegt eine Sortenbewertung aus dem Jahr 1492 vor, in welcher Muskateller, Lagrein und „Vernetzer“ als die besseren Rebsorten in Tirol beschrieben werden. Nicht bekannt ist jedoch, ob es sich bei den damaligen Sorten Lagrein und Vernatsch um weiße oder blaue Trauben handelte, da die Bezeichnung damals erwiesenermaßen für beide Weintypen verwendet wurde. Die eigenständige Sorte Weißvernatsch (ital. Vernaccia bianca) war bis ins 19. Jahrhundert im Etschtal südlich von Bozen weit verbreitet.

Berichte aus dem 19. Jahrhundert bestätigen frühere Hinweise, wonach zwischen dem 16. und 17. Jahrhundert ein Umbruch in der Weinherstellung erfolgte. Die im Mittelalter gebräuchliche Vergärung des gepressten Mostes wurde von der Maischengärung, der klassischen Methode zur Rotweinerzeugung, verdrängt.

Dies hatte zur Konsequenz, dass die blauen, großbeerigen Sorten wie Vernatsch und Gschlafene vermehrt angebaut wurden. Eine Sortenaufstellung eines stattlichen Weinhofes in Bozen von 1643 führt neben dem „schwarzen (dunkelfarbigem) Vernatsch“ auch einen „edlen Vernatsch“ auf. Ob es sich dabei um einen weißen Vernatsch oder um einen Vorgänger des heutigen Großvernatsch handelt, der auch das Synonym Edelvernatsch trägt, ist nicht bekannt. Die Rebsorte Trollinger in Württemberg entspricht dem Großvernatsch. Beim Namen handelt es sich wahrscheinlich um eine Ableitung aus „Tirolinger“ (der aus Tirol). Die Bezeichnung wird erstmals im Jahr 1560 urkundlich erwähnt und dürfte zuerst in der Pfalz verwendet worden sein.

Über drei Jahrhunderte hinweg, bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts, war der sogenannte Tiroler Wein im deutschsprachigen Europa sehr bekannt. Der Vernatsch war nur ein Teil dieser Weinmarke, denn verwendet wurden auch Sorten wie Gschlafene, Edelschwarze und Lagrein. Die Vorherrschaft des Vernatsch begann mit der zwischenzeitlichen Besetzung Tirols durch die Bayern im Jahre 1810. Weil die Nachfrage nach Wein schnell stieg, wurden vermehrt die ertragsreicheren Vernatschsorten angepflanzt

Verbreitung

Vernatsch-Gewächse spielen im Südtiroler Weinbau noch immer eine zentrale Rolle. In den vergangenen 30 Jahren schrumpfte jedoch die Anbaufläche kontinuierlich. Waren 1970 noch 68 Prozent der Rebfläche mit Vernatsch bestockt, so sind es derzeit nur mehr 8 Prozent, nämlich 545 Hektar Vernatsch und 12 Hektar Graubernatsch. Seine höchste Verbreitung erlangte der Vernatsch in der Nachkriegszeit, vor allem dank der hohen Nachfrage aus Deutschland, der Schweiz und Österreich. Die Differenzierung in Groß-, Klein- und Graubernatsch existiert erst seit dem 19. Jahrhundert. Es handelt sich vermutlich um eigenständige Sorten, die einen ähnlichen Weintyp liefern. Die drei Sorten waren ursprünglich auch in drei verschiedenen Subregionen beheimatet: Großvernatsch im Burggrafenamt (Meran), Kleinvernatsch im Überetsch und in Bozen sowie Graubernatsch im St.-Magdalener-Gebiet. Heute werden Vernatschweine fast ausschließlich aus Großvernatsch gekeltert. Reine Grau- oder Kleinvernatschbestände finden sich nur noch auf einer Anbaufläche von rund 15 Hektar.

Die Weingesetzgebung erlaubt die Ursprungsbezeichnung Südtirol(er), gekoppelt mit der Rebsortenbezeichnung Vernatsch. Häufiger finden sich auf den Flaschenetiketten jedoch die traditionellen Lagenbezeichnungen St. Magdalener, Kalterer (See) und Meraner (Hügel) ohne Angabe der Rebsorte, obwohl es sich um reine Vernatschweine handelt. Der traditionelle Verschnittpartner Lagrein wird nur noch in geringsten Anteilen verwendet. Selbst im St. Magdalener ist er höchstens mit einem Anteil zwischen vier und zehn Prozent vertreten. Rund 90 Prozent der Vernatsch-Rebberge befinden sich in den abgegrenzten Lagen von St. Magdalena, dem Burggrafenamt (Meraner) und dem Kalterer See. Die wichtigsten Anbauorte sind Bozen, Kaltern und Eppan sowie die Gemeinden um Meran. Im Unterland wird der Vernatsch vor allem in Tramin und Kurtatsch angebaut. Außerhalb Südtirols finden wir den Vernatsch vor allem im benachbarten Trentino (210 ha) und in der Lombardei (40 ha).

Ansonsten spielt die Sorte nur mehr im deutschen Anbaugebiet Württemberg (1.950 ha), wo sie „blauer Trollinger“ genannt wird, eine zentrale Rolle.

Rebe

Der heutige Großvernatsch hat sehr große, pyramidenförmige Trauben mit ebenfalls großen, dunkelblauen Beeren. Die Farbe wechselt ins Graublau, falls die natürliche Wachsschicht erhalten bleibt, mit der die Beerenhaut überzogen ist. Die Beerenhaut ist weich, weshalb die Sorte im Burggrafenamt auch als Tafeltraube gehandelt wird. Da das Ertragspotential hoch ist, werden die Anlagen durchwegs ausgedünnt bzw. die Trauben halbiert. Dank dem Rückgang der Anbaufläche wird Vernatsch heute fast ausschließlich in den für sie am besten geeigneten Lagen mit warmem Mikroklima und guter Belüftung kultiviert. Es sind tiefe, zwischen 400 und 500 Meter über Meer gelegene Hanglagen, die nachts gut abkühlen. Dies fördert den aromatischen Ausdruck und verhindert ein zu starkes Absinken der Säurewerte. Die Sorte reift tendenziell spät aus. Damit die großen Trauben frei hängen können, wird beim Vernatsch an der traditionellen Erziehung auf dem Pergelgerüst (Dachlaube) festgehalten. Das Laubdach bietet auch Schutz gegen Sonnenbrand und leichten Hagel. Zudem kommt die Pergelerziehung dem hängenden Triebwachstum der Sorte entgegen. Ungewöhnlich für eine Rotweinsorte ist, dass sich die Reblätter im Herbst leuchtend gelb verfärben.

Wein

Vernatsch ergibt leicht zugängliche Weine mit eher wenig Gerbstoff und Säure. Dank dieser Eigenschaften wirken sie elegant und sind früh trinkreif. Die rubinrot leuchtenden Gewächse weisen eine eigenständige Aromatik auf, die an Süßkirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren, aber auch Erdbeeren und Granatäpfel erinnern. Dazu kommen oft Noten von Mandeln und Veilchen.

DIE LAGENUNTERSCHIEDE ÄUSSERN SICH IM WEIN WIE FOLGT:

| | |
|-----------------------|---|
| <i>Kalterer See</i> | <i>Helles Rubinrot. Eher verhaltene Frucht mit edlen Noten von Veilchen und Mandeln. Im Gaumen mild und elegant.</i> |
| <i>St. Magdalener</i> | <i>Kräftiges Rubinrot. Zeigt in der Nase die charakteristischen, beerigen Vernatsch-Aromen. Wirkt im Gaumen dank des Lagrein-Anteils körperreicher, mit präsentem Gerbstoff. Braucht in der Flasche einige Monate Zeit, um die optimale Trinkreife zu erlangen.</i> |
| <i>Meraner</i> | <i>Leuchtendes Rubinrot. Aromen von Weichseln und Himbeeren. Im Gaumen leicht, aber mit spürbar, kernigem, gut integriertem Gerbstoff. Oft auch leicht salzige Noten.</i> |

Merlot



Herkunft

Die Sorte stammt aus dem Bordeaux und beruht auf einer Kreuzung von Madeleine Noire de Charentes mit Cabernet Franc. In Tirol wurde der Merlot nach zehnjährigem Anbau in der Versuchsanstalt in San Michele an der Etsch im Jahr 1886 empfohlen. Doch erst ab 1920 erlangte die Sorte (im Gegensatz zum Cabernet Sauvignon) in tieferen Lagen eine gewisse Bedeutung. Die im Anbau unkomplizierte Sorte mit hohen Erträgen bei guten Gradationen förderte ihre Verbreitung.

Verbreitung

Der Merlot entwickelte sich in den letzten Jahrzehnten zu einer Weltsorte und liegt heute mit einer totalen Anbaufläche von 268.000 ha an zweiter Stelle hinter dem Cabernet Sauvignon. Die Spitzenstellung hält Frankreich mit 115.000 Hektar, wobei hier die Flächen erst nach 1970 rasant zunahm. Es folgen die USA mit 44.000 Hektar und Italien mit 29.000 Hektar. Beträchtliche Anbauflächen verzeichnen auch Spanien (16.000 ha), Chile und Rumänien mit je 12.000 Hektar, Bulgarien und Australien mit je 10.000 ha, sowie China und Südafrika mit je 7000 Hektar. In Italien findet sich Merlot in allen Regionen. Das Veneto hat sich dabei besonders dieser Sorte verschrieben (10.000 ha), dahinter folgt Sizilien (5000 ha), Toskana und Friaul mit je 3000 Hektar, gefolgt von Umbrien, Apulien, Latium und Lombardei (je 1200-1500 ha). In Südtirol wurde nach dem Zweiten Weltkrieg eine Zunahme auf knapp 50 Hektar verzeichnet. Zwischen 1998 und 2008 erfolgte ein weiterer Anstieg, von 74 auf 243 Hektar. Heute sind 198 Hektar mit der Sorte bestockt. Ein Drittel der Anbaufläche befindet sich in

den Gemeinden Kaltern und Eppan.

Rebe

Die mittelgroßen Trauben sind häufig geschultert, lockerbeerig und von zylindrischer Form. Die ebenfalls mittelgroßen Beeren haben eine dünne Beerenhaut und eine schwarzblaue Farbe. Die der Sorte am besten angepassten Lagen befinden sich in Südtirol am Hangfuß des Etschtals auf mittelschweren Skelettböden. Ab einer Höhe von 350 Meter über Meer bringt die Sorte kaum mehr Weine mit der gewünschten Fülle und Weichheit hervor. Das Gebiet von Siebeneich (Terlan) und die tiefen Leiten von Margreid, Kurtatsch und Tramin sind für den Merlot besonders prädestiniert.

Wein

Nur voll ausgereifte Trauben ergeben kräftige, dunkelrote Weine mit weichem Gerbstoff. Das Aromenspektrum liegt zwischen Brombeere, schwarzer Johannisbeere, Zwetschgenröster sowie verschiedenen Gewürzen. Paprika gilt als Anzeichen für fehlende Harmonie im Glas. Der Holzfassausbau gehört zum Standard bei der Herstellung von Qualitätsweinen. Auch im Verschnitt mit anderen dunklen Weinen (Cabernet, Lagrein) kann der Merlot für die gewünschte Rundheit und Weichheit sorgen. Die nicht sehr stark ausgeprägte Anhängerschaft für diese Sorte und die guten Verschnitteigenschaften bringen es mit sich, dass reinsortige Merlotweine in Südtirol nicht sehr präsent sind.

Müller-Thurgau



Herkunft

Der Züchter und Namensgeber der Sorte, Hermann Müller, führte die Kreuzung 1882 in Geisenheim durch, wobei erst 1998 durch eine Genanalyse die wahren Elternteile zu Tage traten: Es handelt sich dabei um den Madeleine Royale und den Weißen Riesling. Ab 1930 entstanden die ersten Versuchsanlagen in Deutschland. Zur gleichen Zeit (1928 bis 1932) sammelten sechs Betriebe in Südtirol erste Erfahrungen mit dieser neuen Sorte. Aber erst nach dem zweiten Weltkrieg fand das Gewächs vor allem in Deutschland mehr Beachtung. Auch in Südtirol erlebte die Sorte damals einen Aufschwung, besonders im Eisacktal, wo nach 1950 der Müller-Thurgau zum Anbau empfohlen worden ist. Synonyme wie Riesling-Sylvaner oder Rivaner kamen hier nie in Gebrauch.

Verbreitung

Weltweit konnte die Sorte nicht Fuß fassen. Heute liegt die weltweite Anbaufläche noch bei rund 22.200 Hektar, mit leicht sinkender Tendenz. In Deutschland stehen heute, nachdem die Sorte vor 30 Jahren einen Spitzenwert von knapp 25.000 Hektar verzeichnete, nur noch 11.700 Hektar im Ertrag. Es folgen Ungarn (1.700 ha), Tschechien (1.500 ha), Österreich (1.800 ha), Slowakei (1500 ha). Italien weist 1.400 Hektar aus, wobei allein 943 Hektar in der Provinz Trient liegen. In Südtirol wird die Sorte gegenwärtig auf 151 Hektar kultiviert, bei letzthin leicht rückläufiger Tendenz. Von rund 8 Hektar um das Jahr 1960 herum, stieg die Fläche auf maximal 222 Hektar vor wenigen Jahren. Im Eisacktal liegt 42% der Anbaufläche, gefolgt von Kurtatsch und Kaltern.

Rebe

Die Sorte hat große, relativ lockere Trauben mit gelblich-grünen, dünnhäutigen Beeren. Durch ihre frühe Reife und die Fäulnisanfälligkeit muss der Anbau auf luftige Höhenlagen zwischen 550 und 1000 Metern über Meer beschränkt bleiben. Höhere Zuckergradationen als 18 Grad KMW sind nicht erwünscht, weil ab diesem Wert die Aromatik an Intensität verliert.

Wein

Müller-Thurgau gilt als Sinnbild für süffig-frische, milde Weine mit einer leichten Aromatik, geprägt von blumigen Noten (Flieder, Geranie), Zitrusfrüchten, bisweilen auch schwarze Johannisbeeren. Der leichte Muskatnußton tritt zuweilen in den Hintergrund. Die Weine sind früh trinkreif und eignen sich nicht zu längerer Lagerung.

Kerner



Herkunft

Die Sorte entstand im Jahr 1929 in Weinsberg durch eine Kreuzung des Blauen Trollinger mit dem Weißen Riesling. Benannt wurde sie nach dem Dichter und Arzt Justinus Kerner. Von allen deutschen Neuzüchtungen hat sich der Kerner nach 1969 in Deutschland am meisten ausgebreitet. Ein hohes Zuckerniveau gepaart mit hoher Ertragsfähigkeit verhalfen der Sorte hier bis in die 90er Jahre hinein zum Durchbruch. Nach 1995 schrumpfte die Anbaufläche allerdings wieder eklatant um 4.200 Hektar auf den heutigen Stand von 2.400 Hektar.

Verbreitung

Außerhalb seiner Heimat hat der Kerner vor allem in Südtirol eine treue Anhängerschaft gefunden, wo heute 129 Hektar mit der Sorte bestockt sind. Ansonsten fand er nur noch in der Nachbarprovinz Trient (25 ha) und sonderbarerweise in Japan auf 300 Hektaren. Schon 1970 wurden in verschiedenen Lagen Südtirols erste Versuchspflanzungen angelegt. Die gute Winterhärte der Sorte führte im Eisacktal dazu, dass sie dort ab 1981 in frostgefährdeten Lagen angepflanzt worden ist. Noch 1993 waren erst 5 Hektar mit Kerner bepflanzt. Erst danach wurde die Sorte vermehrt in hohen Lagen gepflanzt, auch außerhalb des Eisacktales, welches aber mit einem Anteil von 131 Hektar das wichtigste Produktionsgebiet bleibt.

Rebe

Der Zuwachs in Südtirol ist auf die ausgeprägte Aromatik zurückzuführen, welche die Sorte hier entwickelt. Die mittelgroßen, oft geschulterten, ansonsten konischen Trauben sind lockerbeerig und färben sich zuerst gelbgrün, um dann bei voller Reife in ein rötliches Gelb über zu gehen. Eine hohe Zuckerleistung bei gleichzeitig guter Säurestruktur zeichnet die Sorte besonders aus. Das Aromenspektrum reicht von Mandarine, Melone und Passionsfrucht bis zu Melisse und Salbei. Sonnenexponierte Lagen zwischen 600 und 900 Meter über Meer sagen der Sorte besonders zu.

Wein

Damit sich die Weine nicht zu alkoholreich, aber trotzdem aromaintensiv zeigen, kommt der Wahl des richtigen Erntezeitpunktes eine entscheidende Bedeutung zu. Die Weine werden allgemein trocken (unter 4 g/l Restzucker) ausgebaut.

Cabernet



Herkunft

Die beiden Sorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc werden zusammen beschrieben, da sie auf den Etiketten oft nicht separat aufgeführt werden. Auch die weinrechtliche Ursprungsbezeichnung für Südtirol macht es möglich, nur die Bezeichnung „Cabernet“ zu verwenden.

Beim Cabernet Franc handelt es sich um die ältere der beiden Sorten, schließlich entstand der Cabernet Sauvignon aus einer Kreuzung von Cabernet Franc mit Sauvignon Blanc. Zudem brachte der Cabernet Franc zusammen mit dem Gros Cabernet auch die Sorte Carménère hervor. Erst spät wurde in Italien erkannt, dass es sich bei den vermeintlichen Cabernet Franc-Anpflanzungen im Veneto und im Friaul in Wirklichkeit um Carménère handelte, der ebenfalls aus Südwestfrankreich stammt. Auch in Südtirol waren die anfänglich kleinen Bestände von dieser Verwechslung betroffen. Der Cabernet Franc ist im Bordeauxgebiet schon lange bekannt und dürfte aus dem spanischen Baskenland abstammen. Der Cabernet Sauvignon tritt dagegen im Bordelais erst ab dem 14. Jahrhundert in Erscheinung. Beide Cabernet-Sorten wurden in Südtirol von der Versuchsanstalt in San Michele verbreitet, auch wenn einzelne Weinbaupioniere bereits seit dem Jahr 1840 mit den beiden Sorten experimentierten. Größere Anlagen entstanden aber erst um 1880 herum in Meran und Neumarkt.

Verbreitung

Während der Cabernet Sauvignon mit 341.000 Hektar zur Welt-sorte Nr. 1 emporstieg, schafft es der Cabernet Franc nur auf 54.000 Hektar, und der Carménère, der heute nur in Chile (11.000 ha) und in China (7000 ha) und abnehmend in Italien (geschätzt 2000 ha) verbreitet ist, etwa insgesamt 22.000 Hektar. Spitzenreiter ist Frankreich (Cabernet Sauvignon 54.000 ha, Cabernet Franc 36.000 ha) gefolgt von China mit 60.000 Hektar, sodann Chile (43.000 ha) und die USA (41.000 ha, fast ausschließlich Cabernet Sauvignon) vor Spanien (20.000 ha), Argentinien (15.000 ha) und Südafrika (12.000 ha). Italien weist eine Anbaufläche von 11.000 Hektar auf und etwas über 2000 Hektar Cabernet Franc. In fast allen Weinbauregionen Italiens ist diese Sorte vertreten. Eine steigende Tendenz zeigt Cabernet Sauvignon in den Regionen Veneto (3100 ha), Sizilien (3000 ha) und Toskana (2800 ha). In Südtirol stehen gegenwärtig 111 ha Cabernet Sauvignon und 52 Hektar Cabernet Franc im Ertrag. Dem starken Zuwachs in den 90er Jahren, als die Anbaufläche von 46 Hektar auf 202 Hektar (2006) stieg, folgte ein Knick. Verantwortlich dürften die hohen Ansprüche im Anbau und die nicht ganz einfache Vermarktung der Weine sein.

Die Verbreitung der Cabernet-Sorten zieht sich von Bozen über Eppan nach Kaltern und südwärts über Tramin, Kurtatsch bis nach Margreid. Nur in tiefen, ausgesprochen warmen Lagen, ist alljährlich eine volle Traubenausreife bis in die zweite Oktoberhälfte hinein gewährleistet. Der Cabernet Franc hat etwas geringere Lagenansprüche. Deshalb ist das Interesse an dieser Sorte in den letzten Jahren wieder leicht gestiegen.

Rebe

Der Cabernet Sauvignon hat kleine bis mittelgroße, lockere Trauben mit schwarzen, kleinen Beeren. Der Cabernet Franc bringt mittelgroße, zylinderförmige Trauben von lockerbeeriger Struktur mit schwarzblauen, eher kleinen Beeren hervor. Die Zuckerwerte liegen beim Cabernet Franc leicht höher. Zudem wird er rund zehn Tage früher geerntet. Die Säurewerte fallen im Vergleich zum Cabernet Sauvignon etwas niedriger aus.

Wein

Die erwünschte Weinqualität wird bei beiden Sorten nur bei mäßigem Wachstum erreicht. Gedeckte Farbtöne und eine kräftige Struktur zeichnen Cabernet-Weine aus. Die Aromatik des Cabernet Sauvignon wird von schwarzen Johannisbeeren, schwarzem Pfeffer, Gewürznelken und Eukalyptus geprägt. Der Cabernet Franc zeigt sich dagegen fruchtiger mit Noten von Himbeeren, Heidelbeeren, grünem Pfeffer etwas Paprika, gelegentlich auch mit Veilchengeruch. Beide Sorten werden ausschließlich im Holz ausgebaut und sind ausgesprochen lagerfähig. Besonders der Cabernet Sauvignon, der anfänglich oft von Astringenz geprägt wird, entfaltet erst nach langer Flaschenreife durch die Veresterung der Tannine seinen geschmeidigen Charakter. Der Verschnitt der beiden Cabernet-Sorten untereinander oder mit Merlot sowie kleinen Anteilen neuer Sorten (Petit Verdot, Syrah, Tannat) wird zunehmend praktiziert.

Riesling



Herkunft

Der Weiße Riesling entstand aus einer Kreuzung zwischen Weißem Heunisch, einer Wildrebe (*Vitis sylvestris*) und dem Traminer. Im Jahre 1435 wurde er in Rüsselsheim bei Mainz erstmals schriftlich erwähnt und verbreitete sich nach 1500 in ganz Deutschland. Nach Südtirol kamen die ersten Reben bereits 1840. Das entsprechende Pflanzmaterial stammte aus dem Rheingau. Die ersten nennenswerten Anlagen entstanden um 1850 in Brixen und Meran, sowie 1860 in Bozen. Nach dem ersten Weltkrieg wurde es wieder ruhig um die Sorte bis sie dann nach 1950, im falschen Glauben, dass sie frosthaltig sei, in der Talsohle des südlichen Unterlandes auf rund 40 Hektar angepflanzt wurde. Auch aus diesen Lagen ist sie bis heute schon fast wieder verschwunden. Um das Jahr 2000 entdeckten dafür Weinbauern im Vinschgau und im Eisacktal den Riesling wieder von neuem. Die Sorte trägt in Südtirol auch die Bezeichnung „Rheinriesling“, vermutlich um sie vom allerdings inzwischen verschwundenen „Welschriesling“ zu unterscheiden.

Verbreitung

Weltweit wird die Sorte heute auf rund 64.000 Hektar angebaut. Das führende Riesling-Land ist unangefochten Deutschland mit einer derzeitigen Anbaufläche von 24.000 Hektar. Auf den nächsten Plätzen folgen Rumänien (6.200 ha), USA (4.600 ha), Frankreich (Elsass 4.000 ha), Australien (3200 ha), Südafrika (3.000 ha), Ukraine (2.500 ha), gefolgt von Österreich mit 2.000 Hektar, sodann Moldawien (1.400 ha) und Neuseeland (1.000 ha). In Italien findet sich Riesling nur in der Lombardei (200) gefolgt von Südtirol

mit 108 Hektar vor dem Trentino mit 46 Hektar. Die Anlagen in Südtirol stehen im Überetsch, im Eisacktal, im Vinschgau sowie um Meran.

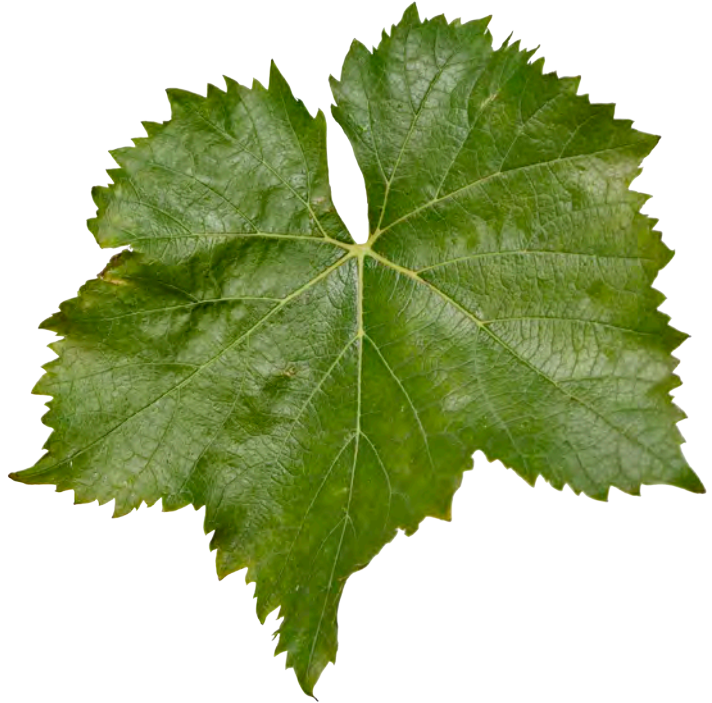
Rebe

Die Trauben sind klein bis mittelgroß, meistens geschultert und bei neueren Klonen lockerbeerig. Die grüngelben Beeren haben eine schwarze Punktierung. Die spätreifende Sorte benötigt in hohen Lagen (550 bis 800 Meter über Meer) sonnige und zugleich luftige Standorte. In tieferen Höhenlagen bilden sich zu wenig Aromastoffe. Böden mit viel Schiefergestein verleihen dem Wein mineralische Noten. Bei der Laubwandgestaltung muss darauf geachtet werden, dass die Trauben nicht der direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind.

Wein

Rieslingweine zeichnen sich durch ihre fruchtige Säure aus. Die Aromatik liegt zwischen Zitrus (Pampelmuse, Orange) und Steinobst (Pfirsich, Aprikose), bisweilen ist auch Passionsfrucht auszumachen. Auch Noten von Geranien oder Maiglöckchen sind typisch. Die saftigen Weine zeigen früher oder später sogenannte Petrolnoten. Im Gegensatz zu anderen Regionen definiert sich der Südtiroler Riesling nicht über die Restsüße. Es werden bisher auch keine Spätlesen produziert. Es gibt nur vereinzelte Standorte in Südtirol, die ausdrucksvolle Rieslingweine hervorbringen.

Goldmuskateller



Herkunft

Der Muskateller stammt aus einer alten Rebsortenfamilie und war schon früh im Mittelmeerraum bei Griechen, Phöniziern wie Römern (dort als *Vitis apiana* bezeichnet) bekannt. Die Sorte hat eine große Formenvielfalt (rund 200 Varietäten). Fachleute in Italien ordnen die zahlreichen Muskateller mit weißen Trauben drei großen Gruppen zu: dem Muscat of Alexandria (vielfach für Tafeltrauben, Rosinen und Süßweine wie den Zibibbo in Sizilien), dem weißen Muskateller (mit 26 Typen) und dem gelben Muskateller (mit 6 Typen). Der Anbau von Muskateller wird in Tirol ab dem Jahr 1492 beschrieben. Im 19. Jahrhundert wird der Gelbe Muskateller erwähnt, sowie für die Gegend von Bozen und Meran der „Pfefferer“, der auch als weiß-gelber Muskateller bezeichnet wurde. Ab wann sich die Bezeichnung Goldmuskateller durchgesetzt hat, kann nicht genau datiert werden. Der Goldmuskateller führt in Italien den Namen Moscato Giallo und findet sich in dieser Form nur in Südtirol, dem Trentino, in Padua und in der Region Friaul. Die Sorte scheint mit dem Gelben Muskateller in Deutschland und Österreich nicht identisch zu sein.

Verbreitung

Es wird geschätzt, dass Muskateller weltweit auf einer Fläche von rund 100.000 Hektar angebaut wird. Wie viel von dieser Fläche der Weinbereitung dient, ist jedoch nicht bekannt. Der Weiße Muskateller ist in Italien mit 11.700 Hektar vertreten. Damit dürfte Italien das größte Anbaugebiet zur Weinproduktion aufweisen (dazu kommen noch 1.800 Hektar zur Herstellung von Zibibbo). Als Moscato Giallo ist die Sorte im Trentino auf 145 Hektar

ausgepflanzt. Goldmuskateller wächst in Südtirol auf 94 Hektar, davon befindet sich der Großteil in Kaltern, Eppan und Kurtatsch. Die Sorte zeigt eine Zunahme, 1990 wurde nur eine Anbaufläche von 12 Hektar ausgewiesen.

Rebe

Die großen, lockeren, pyramidenförmigen Trauben zeigen oft eine unterschiedliche Beerengröße. Die Beeren besitzen eine deutliche Wachsschicht und sind von gelblich-grüner Farbe. Goldmuskateller zeichnet sich durch Fäulnisfestigkeit (kein Aufplatzen der Beeren), ein relativ hohes Ertragspotenzial und eine feine Aromaintensität aus. Die Sorte kann in warmen Lagen bis zu einer mittleren Höhe von 500 Meter über Meer gepflanzt werden. Für die Talsohle ist sie nicht geeignet. Direkte Sonneneinstrahlung auf die Beeren fördert die Aromatik. Die Reife liegt im späten Bereich.

Wein

Die Weine des Muskatellers sind sensorisch vom Muskatton bestimmt, manchmal begleitet von Zitrusaromen und dem Duft nach Orangenblüten. Die Weine weisen relativ hohe Säurewerte auf, verfügen aber nur über eine mäßige Struktur. Goldmuskateller wird häufig zur Erzeugung von Süßweinen aus getrockneten Trauben (Strohwein oder Passito) verwendet, entweder reinsortig oder als Bestandteil von Cuvées. Ansonsten ist der Weintyp trocken. Die vorteilhaften Eigenschaften des Goldmuskatellers als eigenständige Sorte verdienen eine größere Wertschätzung.

Sylvaner



Herkunft

Der Grüne Silvaner - so die offizielle Bezeichnung - entstammt einer Zufallskreuzung zwischen Traminer und Österreichisch Weiß, einer dem Veltliner ähnelnden alten Sorte aus dem Wiener Raum. Im 17. Jahrhundert kam die Sorte vermutlich von Österreich nach Deutschland. 1659 wurde sie in Franken, das heute noch als Zentrum des Sylvaners gilt, erstmals erwähnt. Nach Südtirol gelangte die Sorte im Jahre 1880. Im Eisacktal wurden damals auf Empfehlung des von Edmund Mach, dem Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt in San Michele an der Etsch erste Rebberge angelegt. Bis heute hat sich in Südtirol die alte Schreibweise Sylvaner erhalten.

Verbreitung

Die Sorte hat sich ausschließlich in Mitteleuropa verbreitet und wird auf rund 6.700 Hektar angebaut. In Deutschland war sie bis in die 50-er Jahre hinein die wichtigste Rebsorte, und wird hier heute noch auf 4.700 Hektar angebaut, vorwiegend in Rheinhessen und Franken. In Frankreich wird sie vor allem im Elsass kultiviert (1.000 ha), die Schweiz weist hauptsächlich im Wallis um 250 Hektar auf. Dahinter folgen Slowakei (200 ha), Tschechien, Ungarn und Österreich (37 ha). In Südtirol gilt der Sylvaner als Leitsorte im vergleichsweise kühlen Anbaugebiet des Eisacktales und wird ausschließlich dort angepflanzt (66 ha). Die Anbaufläche ist leicht rückläufig, denn 1994 wurden noch 106 Hektar ausgewiesen.

Rebe

Die mittelgroßen Trauben sind walzenförmig bis geschultert. Je nach Wachstumsstärke zeigt sich die Traubenstruktur kompakter oder lockerbeeriger. Die gelbgrünen Beeren haben eine dünne Haut und ein schleimiges Beerenmark. Die Sorte gedeiht am besten in sonnenexponierten Lagen auf einer Höhe von 500 bis 700 Meter über Meer. In tieferen Lagen fallen die Säurewerte oft zu tief aus.

Wein

Sylvanerweine zeigen Aromen von reifen Äpfeln, weißem Pfirsich, Minze und Wiesenheu. Die Weine aus dem Eisacktal zeichnen sich durch eine gute Fülle und Säurestruktur aus. Sie können auch mineralisch ausfallen.

Grüner Veltliner



Herkunft

Die Sorte wird stark mit ihrem Ursprungsland Österreich verbunden. Der Grüne Veltliner ist eine alte Sorte, die aus einer Kreuzung von Traminer mit einer heute noch unbekanntem Sorte (angeblich Grünmuskateller aus dem Burgenland) entstand. In Südtirol kennt man sie seit 1880 im Eisacktal.

Verbreitung

Europaweit wird Grüner Veltliner auf 19.000 Hektar angebaut. Die zentrale Rolle im Anbau spielt Österreich (14.400), gefolgt von Tschechien (2.200 ha), Ungarn (2000 ha) und der Slowakei. In Italien ist die Sorte einzig in Südtirol mit einer Anbaufläche von 27 Hektar vertreten, die sich ausschließlich im Eisacktal befinden. Ab Ende der 90er Jahre verdrängte der Grüne Veltliner dort den sogenannten Frühroten Veltliner, der in der Nachkriegszeit zwischenzeitlich auf rund 10 Hektar kultiviert wurde.

Rebe

Die Sorte hat große, lockere, geschulterte Trauben. Die dickschaligen Beeren sind relativ groß und von grün-gelblicher Farbe mit braunen Punkten. Die bevorzugten Lagen liegen zwischen 500 und 650 Meter über Meer. Warme Standorte sind dabei wegen der späten Reife von Vorteil.

Wein

Die charakteristischen Aromen für diese Sorte sind grüner Apfel, Pampelmuse, Dill sowie pfeffrig-würzige Noten. Um Weine von mittlerer Struktur zu bekommen, ist eine starke Ertragsregulierung erforderlich. Auch wenn bei Südtiroler Weinen nur die Bezeichnung Veltliner auf dem Etikett erscheint, handelt es sich immer um den Grünen Veltliner.

Zweigelt



Herkunft

Die korrekte Sortenbezeichnung lautet eigentlich „Blauer Zweigelt“. Dieser wurde von Fritz Zweigelt im Jahr 1922 an der österreichischen Lehr- und Versuchsanstalt in Klosterneuburg aus einer Kreuzung von Blaufränkisch mit St. Laurent gezüchtet. Der Siegeszug der Sorte begann ab 1970 im Burgenland und Niederösterreich.

Verbreitung

Europaweit wird die Sorte auf 12.000 Hektar angebaut. Es führt Österreich mit 6400 Hektar, gefolgt von Ungarn (2.700 ha), Tschechien und der Slowakei. In Südtirol wurde der Zweigelt erstmals 1977 bei Bozen und Tramin ausgepflanzt. 1981 erfolgte der Anbau dann auch in Neustift im Eisacktal. In der Folge verdrängte die Sorte im Eisacktal teilweise den Blauen Portugieser als Hauswein in den zahlreichen Buschenschänken. Südtirol ist das einzige Weinbaugebiet in Italien, in dem der Zweigelt kultiviert wird. Die Anbaufläche beträgt gegenwärtig 23 Hektar. Davon befindet sich der Großteil im Eisacktal und Vinschgau.

Rebe

Die Traube ist groß, geschultert und bei starkem Wachstum dichtbeerig. Es handelt sich um eine robuste Sorte mit fester Schale. Zweigelt reift früh, rund sieben bis zehn Tage vor dem Blauburgunder, soll jedoch möglichst spät geerntet werden, um grüne Noten im Wein zu vermeiden. Der Zweigelt ist gegenwärtig die einzige Rotweinsorte in Südtirol, die auch in Höhenlagen von 500 bis 800 Meter über Meer ansprechende Weine ergeben kann. Wegen des hohen Ertragspotenzials ist eine Mengenregulierung (beispielsweise durch das Teilen der Trauben) unabdingbar.

Wein

Die Weine sind von dunkelvioletter Farbe und sehr fruchtbetont, mit Aromen von Weichseln, Waldfrüchten und pfeffrigen Noten. Bei hoher Reife kann er dank seiner stabilen Säure im kleinen Holzfass ausgebaut werden und entwickelt so zusätzlich kräftige, aber doch weiche Tannine, sowie Noten von Gewürznelken. Die so vinifizierten Weine besitzen eine längere Haltbarkeit. Ein großer Teil der Südtiroler Zweigelt-Weine wird noch immer in Buschenschänken konsumiert. Allerdings sind die Gewächse in der Regel erst nach dem Sommer trinkreif. Noch sind es nur wenige Betriebe, die Flaschenabfüllungen auf den Markt bringen.

Rosenmuskateller



Herkunft

Das Besondere an diesen rotgefärbten Muskatellertypen ist, dass sie nur weibliche Blüten aufweisen und somit auf eine Fremdbefruchtung angewiesen sind. Ältere Quellen geben Dalmatien als Ursprungsland an. In Südtirol verbreitete sich die Sorte nur in einzelnen Betrieben über Pflanzmaterial, das aus der Versuchsstation in San Michele an der Etsch stammte. Dasselbe geschah auch in Istrien, wobei dort die Weinbauversuchsstation in Parenzo eine wichtige Rolle spielte. Die zwei Versuchsanstalten pflegten zu Zeiten des österreichisch-ungarischen Kaiserreiches einen regen Austausch. Die ersten Rosenmuskateller wurden im Jahr 1886 auf einer Wein-Ausstellung in Bozen vorgestellt. Auf dem Bozner Frühjahrsweinmarkt des Jahres 1905 präsentierte auch die Versuchsanstalt San Michele erstmals einen Rosenmuskateller.

Verbreitung

Weltweit soll die Anbaufläche 80 Hektar betragen. In Italien befinden sich abnehmend 7 Hektar in Südtirol, 5 Hektar im Trentino und 4 Hektar im Friaul. Die Sorte hatte in Südtirol durch ihre aromatischen Eigenheiten von 6 Hektar im Jahr 1990 auf 15 Hektar im Jahr 2013 zugelegt. Die Hälfte der Anbaufläche befindet sich im Überetsch.

Rebe

Die Sorte ist wenig fruchtbar und folglich auch unregelmäßig im Ertrag. Pro Hektar können nur zwischen 2000 und 5000 Kilo geerntet werden. Das ist auch auf die kleinen, samenlosen Beeren zurück zu führen, die sich an den mittelgroßen Trauben zusammen mit normal entwickelten, größeren Beeren befinden. Die Beeren haben eine rotblaue Farbe unter einer Wachsschicht. Die Sorte reift früher als der Goldmuskateller und wird meist anfangs Oktober geerntet. Durch die dünne Beerschale ist sie jedoch fäulnisgefährdet. Der Rosenmuskateller braucht daher luftige, aber doch warme Lagen bis 400 Meter über Meer. Die besten Resultate erbringt er in leichten Böden.

Wein

Der Rosenmuskateller eignet sich nur für süße Dessertweine, in der trockenen Version zeigt er zu wenig Struktur und zu viel Bitternoten. Normalerweise lassen die Winzer die Trauben so lange am Stock hängen, bis sie etwas einschrumpfen. Dazu müssen die Anlagen mittels Netzen vor Vogelfraß geschützt werden. Auch das Nachtrocknen der Trauben in kleinen Kisten unter den Dächern der Kellereien ist eine verbreitete Praxis. Die süß ausgebauten Weine zeichnen sich durch Aromen von Rosenblüten, roten Johannisbeeren und Gewürzen aus. Die fruchtig-aromatischen Weine zeigen keinen vordringlichen Muskatton.

Portugieser

Herkunft

Der Blaue Portugieser, so die vollständige Bezeichnung, stammt aus einer Kreuzung von Blauer Zimmettraube mit Grünem Silvaner ab. Der Ursprung dürfte im heutigen Nordost-Slowenien, der vormaligen Untersteiermark liegen. Von Bad Vöslau in Niederösterreich gelangte die Sorte im Jahr 1840 nach Deutschland, und kurz danach auch ins Eisacktal, wo sie nach 1870 Fuß fasste.

Verbreitung

Blauer Portugieser wächst nur in Mitteleuropa auf einer Fläche von rund 7000 Hektar. An erster Stelle steht dabei Deutschland (2950 ha), gefolgt von Österreich und Ungarn mit je 1200 Hektar. Auch in Tschechien (600 ha), Slowenien (200 ha), Slowakei und Kroatien findet sich diese Sorte. In Südtirol stehen in abnehmender Weise noch 5 Hektar und zwar ausschließlich im Eisacktal.

Rebe

Die Traube ist mittelgroß, länglich pyramidenförmig, ziemlich lockerbeerig sowie beidseitig geschultert. Die schwarzblauen oder hellgrauen Beeren haben eine dünne Schale und sind fäulnis anfällig. Die Sorte gilt als ertragsreich und frühreif. Lagen zwischen 500 und 700 Meter über Meer sind besonders für den Anbau von Blauem Portugieser geeignet.

Wein

Der leicht fruchtige, milde Wein hat eine dunkelrubinrote Farbe. Das Aromenspektrum reicht von roten Johannisbeeren und Himbeeren bis zu floralen Noten (Veilchen). Wenn die Trauben zu wenig ausgedünnt werden, wirken die Weine leer und werden von rauchigen Noten dominiert. Da er sich nach der Kelterung schnell entwickelt, sind die Weine früh trinkreif. Portugieser-Weine werden vor allem in den Buschenschänken des Eisacktales angeboten, oft verschnitten mit anderen Rotweinsorten. Früher war auch die weiße Sorte Blatterle ein beliebter Verschnittspartner. Heute wird der Portugieser zunehmend durch die Sorte Zweigelt verdrängt. In der Ursprungsbezeichnung „Klausner Leitacher“, die von einem Betrieb abgefüllt wird, beträgt der Verschnittanteil des Portugiesers neben Vernatsch (60%) und Blauburgunder (20%) noch rund 20 Prozent.

Blauer Malvasier

Herkunft

Die Sorte, die anscheinend nur in Südtirol angebaut wird, hat nichts mit den anderen Malvasier-Sorten gemeinsam. Die Herkunft dürfte im oberitalienischen Raum zu suchen sein. Genetische Untersuchungen beweisen, dass es sich um eine Kreuzung zwischen Perera und Kleinvernatsch handelt. Perera ist eine alte, weißtraubige Lokalsorte aus der Provinz Treviso. Der Blaue Malvasier wurde selten sortenrein angebaut, sondern im gemischten Satz mit Vernatsch und Lagrein in Bozen und Umgebung. Es gibt keine Aufzeichnungen, die Auskunft darüber geben, wie lange die Sorte schon in Südtirol beheimatet ist. Die relativ hohen Zuckerwerte der Trauben dürften der Sorte zu ihrem Namen verholfen haben.

Verbreitung

Heute wird der Blaue Malvasier nur mehr auf weniger als einem Hektar von zwei Betrieben im Bozner Raum angebaut. Die Zukunft der Sorte scheint somit nicht gesichert.

Rebe

Die mittelgroßen bis großen Trauben sind konisch, verästelt und von lockerer bis fester Packung an einem vergleichsweise langen Traubenstiel. Die Beeren sind rotblau. Infolge der Blüteempfindlichkeit entwickeln sich kernlose Beeren. Die Sorte reift mittelfrüh und benötigt warme Lagen. Aufgrund der Fäulnisanfälligkeit werden luftige Standorte bevorzugt.

Wein

Die hellen, rubinroten Weine zeigen sich mild und vollmundig. Der geringe Säure- und Gerbstoffgehalt lässt die Weine elegant erscheinen.

HISTORISCHE LOKALSORTEN

Wie jedes Weinbaugebiet besitzt Südtirol eine Anzahl von alteingesessenen, aber heute fast verschwundenen Sorten, die in einzelnen alten Rebbeständen noch vorkommen oder von Anhängern solcher alten Sorten gezielt erhalten werden. Zu diesen historischen Lokalsorten gehören folgende Gewächse: Blatterle, Fraueler, Furner Hottler (Rotwein), Versoaln und Weißterlaner. Natürlich gibt es noch weitere Lokalsorten, die aber keinerlei Beachtung mehr finden: so die roten Sorten Geschlafene, Edelschwarze, Roter Heunisch und weiße Sorten wie Weißvernatsch, Bratrebe und Weißer Lagrein.

Blatterle

Herkunft

Mit Bezeichnungen wie Platterle oder Blaterle wird die Sorte in der Weinliteratur mit unterschiedlichen Namen beschrieben. Die Bezeichnungen könnten ein Hinweis auf das große Blatt oder der plattgedrückten Beerenform der Sorte sein. Die Herkunft ist noch unbekannt. Eigenartigerweise wird die Sorte in alten Literaturangaben nie erwähnt. Verbreitet war der Blatterle hauptsächlich in Bozen und im Eisacktal.

Verbreitung

Wein

Die aus der Sorte gekelterten Weine sind dünn und ohne besondere Aromatik. In höheren Lagen zeigt sie jedoch eine ausreichende Säure. Der Blatterle wird besonders im Eisacktal traditionell mit Portugieser zu einem frühreifen Buschenschankwein verschnitten.

Rebe

Die große Traube ist locker aufgebaut, etwas ungleich in der Ausprägung der Beeren und hat einen langen Traubestiel. Die großen gelbgrünen Beeren werden bei Überreife braun gefleckt. Die dünne, weiche Schale macht die Sorte fäulnisanfällig. Die Blatterle reift früh und gilt als ertragsreich.

Fraueler

Herkunft

Die Herkunft ist unbekannt. Im Tirol wird eine „Frauenbeere“ (uva della donna) bereits im ausgehenden Mittelalter erwähnt. Die Sorte spielte nur im Vinschgau sowie im Meraner Raum eine gewisse Rolle.

Verbreitung

Rebe

Wein

Die Traube ist mittelgroß, sehr ausgeprägt geschultert, locker aufgebaut und verfügt über einen langen Stiel. Die grünen Beeren zeigen bei der Reife bräunliche Punkte. Die Sorte ist ertragsreich und ergibt nur geringe Zuckergradationen bei gleichzeitig hohen Säurewerten. Die Apfelsäure bestimmt das Geschmacksbild.

PILZWIDERSTANDSFÄHIGE SORTEN

Nachdem die beiden Pilzkrankheiten Echter und Falscher Mehltau in Europa eingeschleppt worden sind, entstanden neue Kreuzungen mit amerikanischen Rebartten, die eine Pilztoleranz aufwiesen. Diese erste Generation von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten erlangte nur eine eingeschränkte Verbreitung, nachdem sie dem weinqualitativen Vergleich mit den geläufigen Europäerreben nicht standhielten. Einer zweiten Generation von Neuzüchtungen, die in der Nachkriegszeit vor allem in Deutschland vorgenommen worden sind, gelang es, diese qualitativen Nachteile auszugleichen. 2009 wurden die Sorten Regent und Bronner in Südtirol zum Anbau zugelassen. 2013 folgten Solaris, Muscaris und Sauvignier gris, 2015 Cabernet Cortis und Johanniter. Insgesamt werden in Südtirol davon 72 Hektar angebaut, im Vergleich im Trentino bereits 100 Hektar. Regent: nur mehr 2.500 Hektar, davon in Deutschland 1.700 Hektar, Südtirol 6 ha. Bronner: in Südtirol 14 ha. Solaris: europaweit an die 200 ha, Deutschland allein 70 ha, Schweiz 20 ha, Trentino 31 ha, Südtirol 18 ha, Sauvignier gris in Südtirol 22 ha.

Regent

Herkunft

Die pilzwiderstandsfähige Rotweinsorte entstand 1967 am Institut für Rebenzüchtung, Geilweilerhof in Deutschland, aus einer Kreuzung zwischen Diana (Silvaner x Müller Thurgau) und Chambourcin (französische Hybridsorte der 1. Generation, um 1900). Die Sorte steht in Deutschland seit 1995 im Anbau.

Rebe

Die Pilzwiderstandsfähigkeit ist mittel bis gut. Die Reife liegt im mittelfrühen Bereich. Die Trauben sind mittelgroß, eher lockerbeerig und haben kleine blaue Beeren, deren Saft leicht rot gefärbt ist.

Verbreitung

In Europa belegt die Sorte inzwischen eine Fläche von knapp 2.500 Hektar, davon befinden sich deren 1.700 Hektar in Deutschland. In Südtirol werden gegenwärtig 6 Hektar kultiviert.

Wein

Der tiefrote Wein zeigt sich bei entsprechender Vinifizierung gerbstoffbetont und ist für den Holzfassausbau geeignet. Das Aroma erinnert an Sauerkirschen und Pflaumen. Die Weinqualität konnte in der Vergangenheit nicht immer die Erwartungen erfüllen.

Bronner

Herkunft

Die weiße Sorte Bronner wurde 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg (Baden, Deutschland) gekreuzt. In Südtirol stehen heute 12 Hektar im Anbau.

Verbreitung

Wein

Die Weine erinnern sensorisch an den Weißburgunder und zeigen eine annehmbare Fülle. Die Aromen erinnern an reife Äpfel, Pampelmuse und Ananas.

Rebe

Die Pilzwiderstandsfähigkeit ist gut. Die Sorte reift ein paar Tage nach dem Blauburgunder. Sie ist nicht geeignet für hohe Lagen. Die Trauben sind eher groß und geschultert.

Solaris

Herkunft **Verbreitung**

Gekreuzt wurde die weiße Sorte Solaris im Jahr 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg. In nördlichen Ländern stehen heute 100 Hektar im Anbau. Auch in Südtirol sind 27 Hektar mit Solaris bestockt worden.

Wein

Die Weine sind fruchtig mit Aromen von Ananas und etwas Muskat. Von entscheidender Bedeutung ist die Wahl des Erntezeitpunktes. Bei zu später Ernte entstehen brandige Weine mit wenig Aroma.

Rebe

Die Pilzwiderstandsfähigkeit der Sorte ist sehr gut. Durch ihre sehr frühe Reife verbunden mit einer guten Winterhärte ist die Solaris für den Anbau in sehr hohen Lagen geeignet. Allerdings ist der Ertrag gefährdet durch Vogel- und Wespenfraß. Die mittelgroßen, konischen, lockerbeerigen Trauben besitzen grüngelbe, bei Vollreife goldgelbe Beeren. Durch ihre Tendenz zu hohen Erträgen müssen Solaris-Anlagen konsequent ausgedünnt werden. Die Sorte erbringt eine hohe Zuckerleistung bei gleichzeitigen guten Säurewerten.