

Weinland Südtirol: Lange Tradition, viele Facetten, höchste Qualität

Südtirol ist ein kleines Anbaugebiet und doch bringt es Jahr für Jahr eine beeindruckende Zahl von Spitzenweinen hervor. Die Frage nach dem Warum ist also berechtigt, nur gibt es keine einfache Antwort darauf. Liegt es an 2500 Jahren Tradition? An kleinen, familiengeführten Betrieben? An einer konsequenten Qualitätspolitik gepaart mit viel Handarbeit? Oder liegt es an optimalen natürlichen Bedingungen? Nur eines ist sicher: Das Weinland Südtirol besticht durch eine Vielzahl von Facetten und damit durch eine Vielfalt, die es in dieser Form wohl nicht noch einmal gibt.

EIN WEINLAND DER VIELEN FACETTEN

Keine Frage: Das Weinland Südtirol ist privilegiert, und zwar gleich doppelt. Da ist einmal die Natur, die ihren Beitrag zum Facettenreichtum von Südtirol Wein beiträgt. So sorgen Klima, Böden und Lagen für unterschiedlichste Bedingungen in den einzelnen Südtiroler Weinanbaugebieten. Und selbst innerhalb dieser Gebiete gibt es noch Unterschiede, die sich auch im Glas widerspiegeln.

In jedem Fall aber sind es zuallererst die Böden, die – im wahrsten Sinne des Wortes – das Fundament des Weinlandes Südtirol bilden. Ihr Ursprung geht auf die Entstehung der Alpen zurück, bevor riesige Eiszeitgletscher, aber auch Flüsse, Bäche und Vulkane dafür gesorgt haben, dass sich die Böden auch auf kleinem Raum unterscheiden: von lehmhaltigen Untergründen im Talboden bis zu skelettreichen Böden auf ehemaligen Moränen.

Bei rund 150 verschiedenen Gesteinsarten, die in Südtirol vorkommen, und der nicht zuletzt dadurch entstehenden kleinräumigen Unterschiede ist es schwierig, Bodentypen zu verorten. Stark verallgemeinernd könnte man sagen, dass in Bozen und Umgebung Böden aus vulkanischem Porphy dominieren, im Eisacktal und Vinschgau Urgesteinsböden mit Quarz, Schiefer und Glimmer, während im Süden Südtirols Kalk- und Dolomitgestein den Ton angeben.

Neben der Vielzahl an Böden sorgen zahllose Mikroklimata dafür, dass die Bedingungen von Anbaugebiet zu Anbaugebiet, oft sogar von Parzelle zu Parzelle variieren. Das liegt an der Topographie Südtirols, das – als Herz der Alpen – von Bergen geprägt und von Tälern zerfurcht ist. So ergeben sich unterschiedlichste Höhenstufen und Hanglagen und daraus wiederum unterschiedliche Sonneneinstrahlungen, Windbedingungen und Temperaturen.

Auch im Großen sind es die Alpen, die das Klima Südtirols prägen. Nach Norden hin schützt der Alpenhauptkamm das Land wie eine Mauer vor kalten Luftströmungen, während die milden, warmen aus dem Mittelmeerraum ungehindert einströmen können. Die Kombination dieser beiden Faktoren sorgt für heiße Sommer und nicht allzu raue Winter, für genügend, weitgehend gleichmäßig über das Jahr verteilte Niederschläge und einen ständigen Luftzug, der die gegen Feuchtigkeit empfindlichen Trauben trocken bläst.

WEINBERGE – IM WAHRSTEN SINNE DES WORTES

Das Klima einerseits und die wie auf einer Treppe angelegten Weinberge andererseits sorgen dafür, dass sich ganz unterschiedliche Rebsorten in Südtirol wohl fühlen. So setzt man in tieferen Lagen mit höheren Temperaturen auf spät reifende Sorten, also etwa auf Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon oder auch auf Chardonnay. Für finessenreiche Weine, allen voran Weißburgunder, Sauvignon Blanc oder Blauburgunder, werden dagegen höhere und daher kühlere Lagen bevorzugt – übrigens auch tendenziell höhere als noch in jüngerer Vergangenheit, macht sich der Klimawandel doch auch in Südtirol bemerkbar.

Die besonderen klimatischen Bedingungen machen es möglich, dass in Südtirol die nördlichsten Weinberge südlich der Alpen angelegt werden konnten. „Weinberge“ ist in Südtirol übrigens ein Begriff, der sich nicht umsonst anstelle von „Weingärten“ entwickelt hat. Schließlich schmiegen sich die meisten Rebzeilen an steile Hänge bis in Höhen von 1.000 Metern. Sie bedingen zwar ein Mehr an Arbeit (vor allem Handarbeit), sorgen aber auch dafür, dass die Sonne ungehindert auf die Reben scheinen kann, dass Winde über sie streifen und die Trauben trocken halten und nicht zuletzt,

dass gerade im Sommer nach heißen Tagen Fallwinde aus den Bergen für kühle Nächte sorgen – und damit für Temperaturunterschiede, die den Trauben besonders behagen.

WEINKULTUR MIT TIEFEN WURZELN

Privilegiert ist das Weinland Südtirol nicht nur von der Natur, sondern auch kulturell. Das fängt bei der Lage Südtirols an, das seit jeher eine Brücke zwischen dem germanischen Norden und dem romanischen Süden, zwischen Mitteleuropa und Mittelmeer bildet. Diese Lage an der Schnittstelle großer Kulturen prägt nicht nur den Alltag, sondern auch die Weinkultur im Land, die vom Besten aus zwei Welten profitiert: von handwerklichem Geschick, Präzision und Zuverlässigkeit aus dem Norden und von Charme, Lebenskunst und Weintradition aus dem Süden.

Diese Weintradition hat in Südtirol tiefe Wurzeln. Sehr tiefe. Bereits die Räter vor rund 2500 Jahren haben hier nachweislich Wein angebaut und damit früher als irgendwo sonst im deutschen Sprachraum. Archäologische Funde etwa von Rebmessern oder Schöpfkellen bestätigen dies ebenso wie die Schriften der nach den Rättern hier sesshaften Römer. Ab dem 8. Jahrhundert n. Chr. waren es vor allem Klöster aus dem süddeutschen Raum, die die Weinkultur in Südtirol entwickelt und lange Jahre dominiert haben, bevor die Südtiroler ihre Wein-Geschicke (und -Geschichte) selbst in die Hand genommen haben.

Die Wein-Autonomie hat auch damit zu tun, dass Südtiroler Weine in den Kellern der gesamten Habsburgermonarchie gern gesehen waren – auch in den kaiserlichen. Um allerdings den hohen (und stetig steigenden) Ansprüchen gerecht werden zu können, musste man stets die Augen offenhalten. So brachte das ausgehende 19. Jahrhundert einen ersten nennenswerten Qualitäts- und Innovationsschub, als man etwa damit begann, mit neuen Anbauweisen, vor allem aber mit neuen Sorten zu experimentieren. So wurde in dieser Zeit etwa auch den Burgundersorten der Weg geebnet.

Welche Rebsorten, Anbauweisen oder Player aber auch immer: Dass zweieinhalb Jahrtausende Weinkultur ihre Spuren hinterlassen, ist kein Wunder. So prägen Weinbau und Kellerwirtschaft in vielen Teilen des Landes den Jahreslauf, zahlreiche Bräuche und Feste gehen auf die Weinwirtschaft zurück und selbstverständlich schlägt sich die Weinkultur auch kulinarisch nieder. Wein ist, auch dank seiner langen Geschichte, mit Landschaft, Gesellschaft und Leben in Südtirol verwachsen.

ES GIBT NUR EIN ZIEL: HÖCHSTE QUALITÄT

Blickt man auf die Geschichte des Südtiroler Weins, sieht man auch, dass die späten 1980er-Jahre eine Zäsur bringen. Hatte man bis dahin weitgehend auf Masse gesetzt, wird damals das Ruder herumgerissen und der Kurs neu bestimmt. Das Ziel heißt „höchste Qualität“ und es wird auch heute noch konsequent angesteuert: mit einer umfassenden Ausbildung aller Beteiligten, mit viel Informations- und Schulungsarbeit, mit Sensibilisierung und einem offenen Geist, der – auf der Tradition aufsetzend – auch Innovation zulässt.

Das Fundament des Qualitätsstrebens bildet allerdings eine an sich einfache Erkenntnis: jene, dass sich Südtirols Lagen und Anbaugebiete aufgrund ihrer natürlichen Vielfalt nicht über einen Kamm scheren lassen. Und das heißt wiederum, dass der erste Schritt in der Auswahl der optimalen Rebsorte für die jeweilige Lage liegt. Mit der Qualitätswende der 1980er-Jahre geht also ein Paradigmenwechsel einher: Es ist nicht mehr die Sorte, die der Lage aufgezwungen wird, sondern die Lage, die die für sie optimale Sorte bestimmt.

Die Folgen dieses Paradigmenwechsels waren weitreichend. So hat sich Südtirol in den letzten fast 40 Jahren von einem vom Vernatsch dominierten Anbaugebiet zu einem entwickelt, in dem heute rund 20 Rebsorten ideale Bedingungen vorfinden. Zudem hat sich das Rotweinland Südtirol zu einem Land entwickelt, das fast zu zwei Dritteln von weißen Sorten dominiert wird: von Pinot Grigio über Chardonnay und Sauvignon Blanc bis zu Gewürztraminer und Weißburgunder. Auch auf der roten Seite hat sich einiges getan: Nicht mehr der Vernatsch ist hier der König, sondern Blauburgunder und Lagrein, wobei dazu gesagt werden muss, dass auch der Vernatsch einen enormen Qualitätssprung gemacht hat und seine Vertreter von den renommierten Weinführern immer wieder zu den großen Südtiroler Weinen gezählt werden.

86 LAGEN AUSGEWIESEN UND ANERKANNT

Mit der neuen Erzeugervorschrift, die im Oktober 2024 vom Landwirtschaftsministerium genehmigt worden ist, ist die konsequente Anpassung der Rebsorte an die jeweilige Lage sogar amtlich anerkannt worden: in Gestalt von 86 klar definierten und bis ins Detail dokumentierte Lagen. Für diese wurden bis zu fünf Rebsorten zugelassen, die am besten zu den Gegebenheiten der jeweiligen Lage passen. Zudem gelten strenge

Regeln in Sachen Qualität. So können nur DOC-Weine auch Lagenweine sein, zudem wurden die Erntemengen noch einmal um ein Viertel dessen herunterschraubt, was für DOC-Weine vorgeschrieben ist. Und nicht zuletzt gilt: Die Trauben von Lagenweinen müssen zu 100 Prozent aus der ausgewiesenen Lage stammen. Für die Konsumentinnen und Konsumenten heißt dies: Wo ab dem Jahrgang 2024 der Name einer Lage auf dem Etikett samt dem zugehörigen Piktogramm in Form einer stilisierten Weintraube angeführt ist, ist eine genaue Verortung des Weins möglich.

Die Lagenweine sind indes nur ein Ausdruck des stetigen Strebens nach höchster Qualität, das selbst in die Landschaft eingeschrieben ist. So hat noch bis vor wenigen Jahren die traditionelle Pergl das Landschaftsbild dominiert. Heute wird in vielen Weinbergen auf die Spalierziehung umgestellt – nicht nur, weil dies der Qualität zuträglich ist, sondern auch, weil es die Bearbeitung vereinfacht. Schließlich sind dem maschinellen Einsatz in Südtirols Weinbau schon enge natürliche Grenzen gesetzt (etwa wegen der steilen Lagen), was anderswo mit Hilfe von Maschinen erledigt wird, erfolgt hier noch häufig von Hand. Das ist in Sachen Aufwand zwar ein Nachteil, gehört – etwa bei der sorgsamem Selektion der Trauben bei der Ernte – aber auch zur Qualitätspolitik im Weinberg dazu.

PRODUKT- UND PRODUKTIONSQUALITÄT

Weil Qualität heute allerdings mehr ist als „nur“ jene des Produkts, setzt Südtirols Weinwirtschaft alles daran, ihre Produktion so nachhaltig wie möglich zu gestalten. Dafür hat man gemeinsam die „Südtirol Wein Agenda 2030“ entwickelt, die einen klaren Fahrplan mit detailliert definierten Meilensteinen vorgibt. Die Anstrengungen betreffen dabei nicht nur die Bodenpflege und die Einsaaten zwischen den Rebzeilen, sondern auch den sorgsamem Umgang mit der Ressource Wasser, die systematische Verkleinerung des CO₂-Fußabdrucks, das konsequente Schonen von Ressourcen (etwa durch Recycling) oder den Verzicht auf Bindematerial, das nicht biologisch abbaubar ist – um nur einige wenige Beispiele zu nennen. Neben der ökologischen strebt man zudem eine sozioökonomische Nachhaltigkeit an, die sich etwa an der Bewahrung der Familienbetriebe und der Förderung kleiner Kreisläufe festmachen lässt.

Die „Südtirol Wein Agenda 2030“ ist allerdings nur so etwas wie der sichtbarste Ausdruck des Strebens nach Nachhaltigkeit, auch weil dieses Streben den Weinbäuerinnen und -bauern in Südtirol schon in die Wiege gelegt wird. Das mag klischeehaft klingen, hat aber einen einfachen Grund: In Südtirol gibt es nur wenige

große Betriebe und auch die verfügen nicht über Flächen, wie sie in anderen Anbaugebieten dieser Welt gang und gäbe sind. Vielmehr umfasst das gesamte Weinland Südtirol eine Rebfläche von 5.800 Hektar, die von nicht weniger als 4.800 Betrieben bewirtschaftet wird.

Südtirols Weinbetriebe sind demnach in der Größe überschaubar und in der überwiegenden Mehrzahl in der Hand einer Familie. Das heißt wiederum, dass der Hof von Generation zu Generation weitergegeben wird. Und weil Nachhaltigkeit nun einmal nichts anderes ist als generationenübergreifendes Denken und Handeln, liegt es in der Natur der Sache, dass die aktuellen Bewirtschafter alles daransetzen, der neuen Generation einen fruchtbaren Boden, genügend sauberes Wasser, gute Luft, gesunde Reben und einen wirtschaftlich nachhaltigen Betrieb zu hinterlassen. Wie gesagt: in die Wiege gelegt.

VIELFALT IN STRUKTUR UND ANGEBOT

Klar ist: Ein derart kleinstrukturiertes System hat nicht nur Vorteile. So sind viele der Betriebe schlicht und einfach zu klein, um Wein selbst auszubauen und zu vermarkten. Deshalb haben sich vor rund 150 Jahren erste Weinbauern zu Genossenschaften zusammengeschlossen, um sich gemeinsam auf dem Markt behaupten zu können. Anders als anonyme Großunternehmen sind Kellereigenossenschaften Gemeinschaftsbetriebe, alle Bauern erfüllen also eine Doppelrolle: Sie sind Lieferanten und Mitbesitzer zugleich.

Neben den Genossenschaftskellereien behaupten sich in Südtirol allerdings auch Weingüter, private Kellereien mit einer meist langen Tradition also, die auf eigene Trauben und jene von Lieferanten zurückgreifen. Und auch freie Weinbauern gibt es, die von der Rebe bis ins Glas alles selbst übernehmen. Auch wenn alle Player seit 2007 im Konsortium Südtirol Wein, der Dachorganisation der Südtiroler Weinwirtschaft, vereint sind, setzt sich die Vielfalt des Weinlands Südtirol doch selbst bis in dessen Organisationsstruktur fort ...

... und spiegelt sich selbstverständlich auch im Sortiment wider. Dieses reicht von primärfruchtigen Sortenweinen und anspruchsvollen Selektionen über eindrucksvolle Süßweine bis hin zu prickelnden Sekten. Allen gemeinsam ist nicht nur das bereits angesprochene Streben nach Qualität (um nicht „Perfektion“ zu sagen), sondern auch das Bestreben, die Südtiroler Weine zu typischen Vertretern ihres jeweiligen Terroirs zu machen. Gerade im Keller gelten demnach nicht internationale Trends und Moden als Leitfaden, sondern das Streben nach Authentizität und damit nach Einzigartigkeit.

DAS TERROIR IM GLAS

Dieses ausgeprägte Terroirdenken findet seinen Ursprung ebenfalls im Facettenreichtum des Weinlandes Südtirol. Auch wenn demnach nicht weniger als 98 Prozent der gesamten Rebfläche unter die kontrollierte Ursprungsbezeichnung DOC – seit 1970 gibt es die DOC-Bezeichnung „Kalterersee“, seit 1975 auch die allgemeine DOC-Bezeichnung „Südtiroler“ – fallen, sind die Bedingungen in den einzelnen Anbaugebieten doch kaum miteinander vergleichbar. Zwar liegen nur rund 90 Kilometer zwischen der nördlichsten und südlichsten Rebe in Südtirol und auch die Ost-West-Ausdehnung ist nicht größer, trotzdem aber finden sich hier unterschiedlichste Voraussetzungen. Im Vinschgau ganz im Westen etwa ist es vergleichsweise trocken, weshalb vorwiegend Riesling sowie Weiß- und Blauburgunder angebaut werden. Das Eisacktal im Norden ist wegen seines etwas rauerem Klimas eine Hochburg der Weißweine mit Spezialitäten wie Kerner, Sylvaner, Grünem Veltliner oder Müller-Thurgau.

Sehr viel milder ist das Klima im Meraner Raum, der von Sorten wie Vernatsch, Blau- und Weißburgunder oder auch Sauvignon geprägt ist. Die Böden aus rotem Porphyrsandstein, die das Etschtal zwischen Meran und Bozen dominieren, bringen wiederum erstklassige Weißweine mit mineralischem Charakter hervor. Die Weinbauzone in und um Bozen ist dagegen bekannt für den St. Magdalener, der als besonders edler Vernatsch gilt. Im südwestlichen Stadtteil Gries wächst dagegen auf leicht erwärmbaren Schwemmböden mit viel Sand und Kies ein kräftiger Lagrein.

Die größten Weinbaugemeinden Südtirols liegen etwas weiter südlich von Bozen. In Kaltern gedeihen vor allem Vernatsch, Gewürztraminer, Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon, in Eppan Weiß- und Blauburgunder, Gewürztraminer, Sauvignon und Chardonnay. In Tramin setzt man – wie könnte es anders sein – auf den Gewürztraminer, in Südtirols mildem Süden auf spätreifende Sorten wie Cabernet Sauvignon und an den Hängen über dem südlichen Etschtal schließlich auf Blauburgunder.

KONTAKT

Konsortium Südtirol Wein
 Crispistraße 15
 I-39100 Bozen
 Tel. +39 0471 978 528
 press@suedtirolwein.com

DAS WEINLAND SÜDTIROL IN ZAHLEN

- > Anbaufläche: 5.850 ha (ca. 1 % der Anbaufläche Italiens)
- > Höhenlagen: 200 – 1000 m. ü. d. M.
- > Weinbaubetriebe: 4.800
- > Jahresproduktion: 40 Mio. Flaschen
- > DOC-Anteil an der Weinproduktion: 96 %
- > Anteile an der Produktion: 65 % Weißweine, 35 % Rotweine
- > Anteile der wichtigsten Rebsorten an der Anbaufläche:
 - 12 % Pinot Grigio
 - 11 % Chardonnay
 - 11 % Gewürztraminer
 - 10 % Weißburgunder
 - 10 % Blauburgunder
 - 9 % Lagrein
 - 9 % Sauvignon Blanc
 - 8 % Vernatsch
- > Sekt-Produktion: 600.000 Flaschen nach der klassischen Methode

Weiterführende Links

www.suedtirolwein.com



@altoadigewines



@altoadigewines



@suedtirolwein.vinialtoadige



@Südtirol Wein - Vini Alto Adige



@Südtirol Wein | Vini Alto Adige



@Südtirol Wein - AltoAdigeWines

#suedtirolwein
 #vinaltoadige
 #altoadigewines



Newsletter Anmeldung

Immer up to date mit der Südtirol Wein Newsletter

