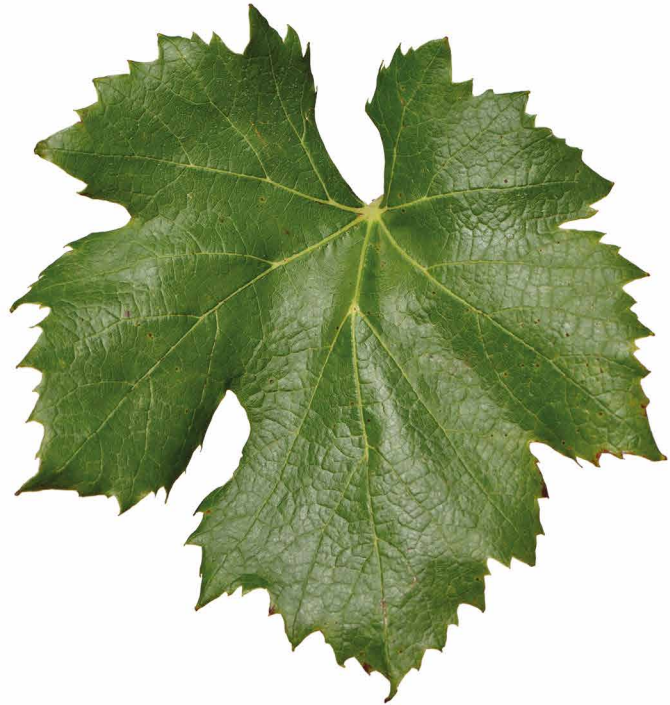


Lagrein



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 Rotweinbereitung 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 unbekanntem 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 Ern-

temengen 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 Gschlafen und dem Vernatsch als idealer Verschnittspartner zur Produktion von hellem Tiroler Weingalt.

Verbreitung

Die Verbreitung des Lagrein beschränkt sich im Wesentlichen auf Südtirol, wo gegenwärtig 545 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 (4ha) 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 545 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.