

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 einstmaligen niederen Erziehungsform ab, die zur Zeit der Langobardenherrschaft in Oberitalien als *vineis slavica* 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 Vernazza 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 Maischegärung, 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 468 Hektar Vernatsch und 7 Hektar Grauvernatsch. 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 Grauvernatsch 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 Grauvernatsch 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 Pergelziehung dem hängenden Triebwachstum der Sorte entgegen. Ungewöhnlich für eine Rotweinsorte ist, dass sich die Rebblätter 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 Granatapfel 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>