

Wein- und Kulturreise ins Südtirol

Die Wein- und Kulturreise der Freiamter Weinfreunde im September ins Südtirol hat sich einer so grossen Nachfrage erfreut, dass die Reise doppelt geführt werden musste. Die erste Gruppe mit 37 Personen hat die 5-tägige Reise am 12. September, die zweite am 19. September mit 43 Personen angetreten. Der Organisator beider Reisen war der Präsident Dr. Markus Aellen. Die Berichterstattung erfolgt durch die Aktuarin, Evelyne Kellenberger, die an der zweiten Reise teilgenommen hat.

Frühmorgens um 0615 Uhr starteten die Weinfreunde in Wohlen. Via Davos, über den Flüela- und den Ofenpass gelangten wir ins Münstertal nach Müstair. Im geschichtsträchtigen Haus, der Chasa Chalavaina von Jon Fasser genossen die Freiamter ein delikates Mittagessen mit lokalen Spezialitäten, u.a. im Teig ausgebackener frischer Riesenbovist. Ein kurzer Rundgang liess die Vergangenheit erahnen die dem 700-jährigen Haus aus jedem Mauerwinkel und jedem Stück Holz ersichtlich ist. Dieses Juwel ist eingebettet in ein harmonisches Dorfbild in zauberhafter Landschaft.

Nach dem Mittagessen führte die Reise über die italienische Grenze hinab durchs sonnige Vinschgau zur Churburg. Sie zählt zu den besterhaltenen Schlossanlagen Südtirols und ist seit 1504 im Besitze der Grafen von Trapp. Der imposante Gebäudekomplex umfasst Bauelemente der romanischen und gotischen Zeit und einen bemalten Arkadengang aus Laaser Marmor aus der Renaissance. Die Rüstungskammer enthält sämtliche Rüstungen aus dem Familienbesitz und ist die grösste private, im Original erhaltene Waffenkammer der Welt.



Weiter ging es ins Südtiroler Land, bald erreichten wir Meran, das bekannt ist für sein reiches kulturelles Leben. Die Stadt liegt 325 m ü. M. in einem Talkessel. Sie ist nach der Landeshauptstadt Bozen die zweitgrösste Stadt im Südtirol und hat 34'000 Einwohner. Im 10 km entfernten Sport & Wellness Resort Quellenhof in St. Martin, bezogen die Freiamter Weinfreunde am frühen Abend ihr Logis inmitten landschaftlicher Reize des Passeiertales, umgeben von Berggipfeln, Almwiesen und mediterranem Flair. Den ersten Abend liessen sie sich von der Küche des Hauses verwöhnen und knüpften den ersten Kontakt mit Südtiroler Weinen.

Am Montagvormittag, 20. September, wurden wir von Martin Foradori, Oenologe und Geschäftsführer vom Weingut Tenuta J. Hofstätter willkommen geheissen. Bei der Kellerbesichtigung und Verkostung verschiedener Weine war Interessantes zu erfahren: Die Winzer sind mitten in der Ernte, er habe 35 -40 % seiner Ernte erledigt, der Spätburgunder, der kapriziöseste Wein sei bereits im Keller. Das Südtirol hat 5100 ha, was weniger als 1 % der gesamten Rebfläche Italiens ist. Es hat sehr viele kleine Weingebiete. Weinbaumässig ist das Südtirol gemäss Foradori ein totales Chaos, unterschiedliche Höhen, versch. Talseiten und verschiedenen Mikroklimen.



Die Vielfalt der Weinlagen verlange, dass sich die Winzer den klimatischen Gegebenheiten anpassen müssen. In seinen Weingärten an den Hängen beidseits der Etsch kultiviert er Gewürztraminer, Lagrein, Vernatsch, sowie rote wie weisse Burgundersorten. Zum Familienbetrieb gehören fünf „Ansitze“ (Höfe) auf der westlichen und östlichen Seite des weiten Flusstales, auf einer Höhe zwischen 250 und 750 m ü. M. hat sein Weingut 50 ha Reben angelegt. Man müsse Sortengerecht pflanzen und dürfe sich nicht von Trendsorten verführen lassen. Er hätte gerne mehr Marketing-Support von Südtirol Tourismus für die Produkte der Winzer. Betreffend „Biowelle“ vertritt er eine dezidierte Meinung, wenn es nötig ist müsse er mit Herbiziden und Insektiziden arbeiten, aber mit Zurückhaltung.

Das Mittagessen genossen die Freiämter inmitten eines hügeligen Weinbergs auf der Terrasse des Rest. Seehofkeller und liessen sich am Kalterer See kulinarisch verwöhnen. Sie waren umgeben vom traditionellen Südtiroler Pergelsystem, bei dem die Weinrebe in einem Spalier wie zu einer Art Markise heranwächst, die Trauben waren erntereif und zuckersüss.



Am Nachmittag hatten die Weinfreunde die Gelegenheit ein Weingut kennen zu lernen das gänzlich nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet wird. Graf Michael Goëss-Enzenberg, Oenologe und Besitzer des 400 Jahre alten Weinguts Manincor begrüßte die Gäste. „Manus in coram“, Hand-aufs-Herz ist auch auf dem Familienwappen zu sehen. Sein Weingut schenke reinen, d.h.naturreinen Wein ein. Er hat 2006 mit der biodynamischen Bewirtschaftung begonnen und ist 2009 nach EU-Richtlinien sowie nach Demeter biodynamisch zertifiziert worden. Der Visionär hat sich der Balance zwischen Natur, Rebstock und Wein verschrieben. Vor Weihnachten werden Eichen aus dem eigenen Wald bei der Leuchtenburg gefällt, gespalten, gesägt und drei Jahre draussen getrocknet und danach zu Weinfässern verarbeitet. Der Holzabfall wird zu Hackschnitzeln für die Heizung verarbeitet.

Bioanbau ist für gewisse Leute Grund diesen zu kaufen

Platzbedarf habe ihn vor 6 Jahren veranlasst seinen Weinkeller zu vergrößern. 40'000 m³ sei ausgegraben worden, die Räume sind direkt unter den Weinberg gelegt worden. Harmonisch ist der denkmalgeschützte Hof mit dem neuen Anbau verbunden. Die Kellerräume haben eine Tiefe von 18 Metern auf drei Stockwerken, damit mit der Schwerkraft gearbeitet werden kann.



Natürlicher Lichteinfall bereichert die Kellerräume. Die Erdwärme deckt 80 % der Energie ab, 20 % die Heizung mit Holzschnittel. Bei der Begehung des Weinkellers war das feine Blubbern der gärenden Weine in den Fässern zu hören, der „Sound of Wine“. Biowein-Qualität muss feiner sein, gemäss dem Visionär Graf Michael Goëss verlangt filigranes und sensibles Traubengut eine hochwertige Verarbeitung, man müsse diszipliniert und sauber arbeiten und mit der Natur mitgehen um das Immunsystem aufzubauen. Es wird Brennesselsud gegen Pilze eingesetzt, Kamillentee gegen Stress nach Hagel, ausgekochter Ackerschachtelhalm wirke harmonisierend und entfeuchtend.

Kontrastreicher hätten die Eindrücke beider Winzer kaum sein können. Beide Philosophien haben ihre Berechtigung und streben letztlich denselben Zweck an, genuss- und charaktervolle Weine dem Weinliebhaber anbieten zu können.

Das Nachessen haben die Freiämter im stilvollen Ambiente des Hotels Castel Ringberg genossen. Auf der Terrasse des Schlosses wurden sie mit Champagner und Amuse-Bouches willkommen geheissen. Das Schloss, das ursprünglich als Jagdhütte der österreichischen Monarchen, den Habsburgern diene, wurde später in ein Weinchâteau umgewandelt und ist heute eine der besten kulinarischen Adressen im Südtirol.

Moderne Technik in den Gewölben eines ehem. Jesuitenklosters

Am Dienstagvormittag besuchten die Weinfreunde Elena Walch, Besitzerin der Weingüter Castel Ringberg und Kastelaz. Sie ist Architektin von Beruf, durch Heirat in eine der ältesten Weinfamilien Südtirols nun seit 25 Jahren passionierte Weinproduzentin, welche prestigeträchtige Weine kreiert.

Vom Dach des Weinguts Elena Walch in Tramin hatten die Gäste unmittelbar Gelegenheit die Anlieferung der Trauben und die ersten Verarbeitungsschritte mitzuerleben.



Umgeben von der Farbenpracht des Herbstes und spätsommerlichen Temperaturen verkosteten die Weinfreunde fruchtige Weissweine und Rotweine mit Kraft und Eleganz. Beide Weingüter umfassen 33 ha und produzieren 400'000 Flaschen. 98 % der Weine sind DOC Weine (Qualitätsweine eines bestimmten Anbaugebiets). Trotz Wirtschaftskrise bleibt sie der Qualitätslinie konsequent verbunden. Im Weinkeller eines ehemaligen Jesuitenklosters beeindruckte die gewaltige Kulisse der 90-100-jährigen Holzfässer aus Slowenien. Diese sind reich beschnitzt und bemalt mit Szenen aus der Weinlese, Stammbaumverewigung und Wappen der Abnehmer. Das Schweizerkreuz zeigt auch die langjährige Verbindung mit der Schweiz.

Die Besucher haben auch erfahren, dass der Obstbau im Südtirol viel wichtiger ist als der Weinbau, 30 % der Apfelproduktion für Europa wird abgedeckt, 2 % weltweit.

Als „schönster Garten Italiens 2005“ ausgezeichnet

Nach dem Mittagessen auf der Sissi-Terrasse erkundeten die Freiämter Weinfreunde die Gärten von Schloss Trauttmansdorff. Auf 12 Hektaren präsentieren 80 bunte Gartenlandschaften aus aller Welt zahllose faszinierende Naturperspektiven, exotisch-mediterrane Landschaftsgärten, Wasser- und Terrassengärten begeistern durch ihre Vielfalt. Inmitten der Gärten thront das Schloss Trauttmansdorff, das durch seine wechselvolle Geschichte zwischen Ruhm und Verfall vor allem durch die Besuche Kaiserin Elisabeth von Oesterreich (Sissi) Berühmtheit erlangt hat. Vor knapp 10 Jahren wurde der botanische Garten in Meran eröffnet, 2005 als schönster Garten Italiens und 2007 als „Europas Garten Nr. 6 2006“ ausgezeichnet.

Kultur und Tradition

Der Augustiner Chorherrenstift Neustift war die Destination der Freiämter am Mittwoch. Die kunstinteressierten Besucher hatten, unter kundiger Führung, Gelegenheit die Basilika die Pinakothek, die Stiftsbibliothek und den gotischen Kreuzgang mit Fresken zu besichtigen. Das Kloster Neustift wurde 1142 durch Bischof Hartmann von Brixen gegründet.



Mit ihrer Tätigkeit in Klosterschulen und Pfarrseelsorge haben sie das kulturelle Leben nachhaltig geprägt. Noch heute beherbergt das Chorherrenstift Neustift ein Internat für 90 Knaben.

Kirche und Kreuzgang ist Ausdruck der gotischen Meister im Dienste des Klosters. Die Fülle von heiteren und fröhlichen Formen ist angelehnt an den süddeutschen Barock. Im Rokkosaal mit prunkvollen Stukkaturdecken ist die Stiftsbibliothek untergebracht: 80'000 Bände, Kirchenbücher in Latein, Schulbücher in Deutsch sind öffentlich zugänglich.

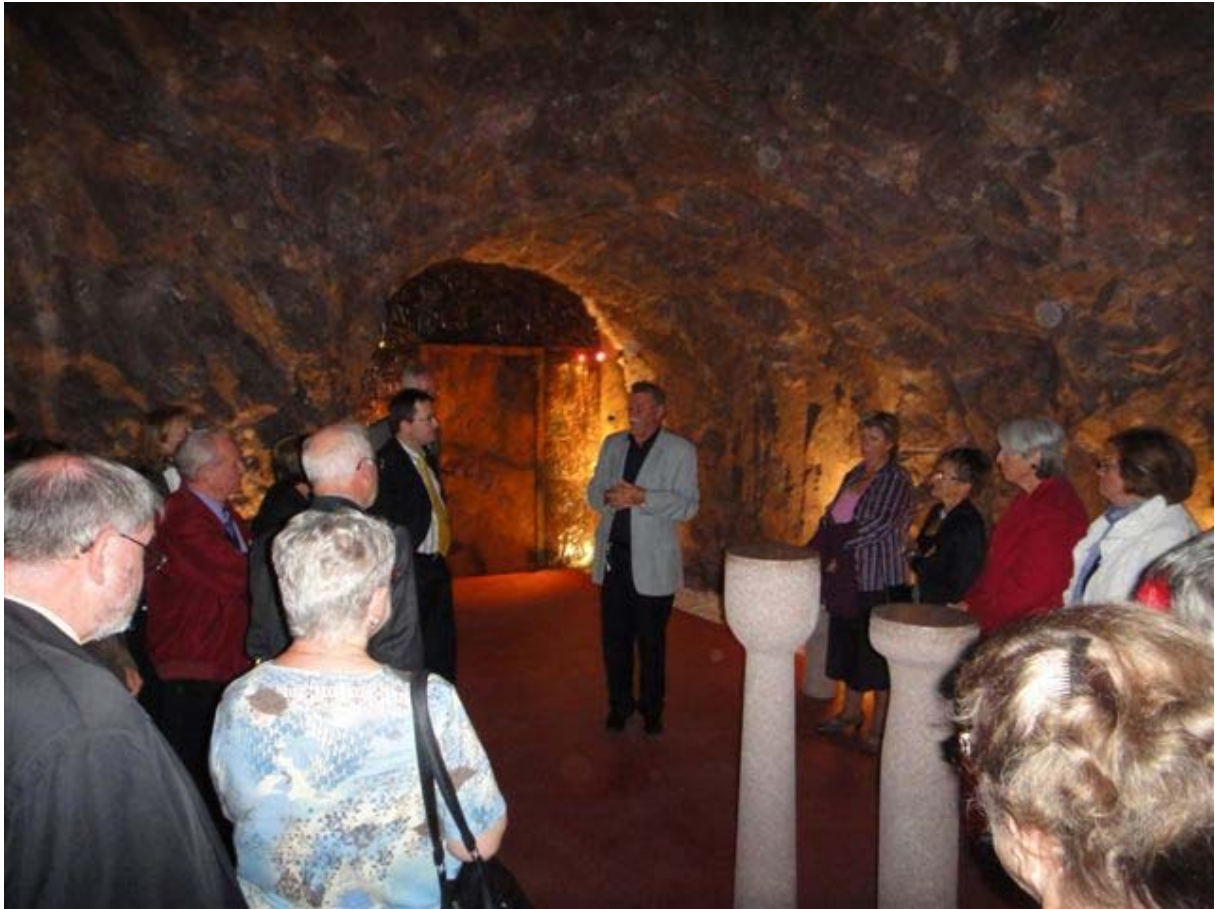
Einzelne riesige Messbücher, wunderbar verziert, ca. 1m x 80cm gross, 40 kg schwer, in Schweinsleder eingefasst und mit Metallverschlüssen verziert, sind beeindruckende Zeugen der Buchmalerei aus dem 15. Jahrhundert.

Dr. Urban von Klebelsberg, der Stiftsverwalter, führte die Gäste durch die Weinberge und die Stiftskellerei. Neben Weinbergen, Feldern und 700 ha Wäldern gehören Sägewerk, Mühle und Weinkeller auch zum Kloster. Auf dem 5000 m² grossen Weinberg werden vor allem weisse Traubensorten angebaut: Die Eisacktaler Weissweinsorten Sylvaner, Müller Thurgau, Gewürztraminer, Kerner und Veltliner. Die Degustation der Stiftsweine verkosteten die Gäste mit einer Südtiroler Bretteljause (lokale geräucherte Schinken- und Wurstspezialitäten) mit Schüttelbrot. Der eindrucksvolle Tag hat die Besucher spüren lassen, dass es ein „lebendiges“ Kloster ist.

Felsenkeller, Reich der Sinne

Das Land Südtirol führt seit 1975 einen landeseigenen Weinbetrieb, der weinbauliche und kellerwirtschaftliche Versuchstätigkeit für die Südtiroler Weinwirtschaft betreibt um besser, billiger, bequemer und bewusster zu produzieren. Das Landesweingut Laimburg gilt heute als internationaler Musterbetrieb für die erfolgreiche Verschmelzung von Forschung und Praxis.

Die Freiämter Weinfreunde hatten die seltene Gelegenheit den Felsenkeller zu besichtigen. Der Direktor, Dr. Klaus Platter, führte die Gäste durch den Flaschen- und Barrique-Fasskeller der vor 20 Jahren mit 5 Tonnen Dynamit aus dem rotbraunen Porphyrgestein des Mitterberges gesprengt worden ist.



Dort ist die Lagerung bei einer natürlich-konstanten Raumtemperatur sichergestellt. Zusätzlich wurde auch ein 300 m² grosser Raum aus dem Felsen gesprengt, welcher der Südtiroler Landesregierung als Repräsentationsraum dient. Im imposanten Felsenkeller sind die Schweizer Gäste musikalisch mit Wiener –Walzer-Musik begrüsst worden. Der Direktor erläuterte mit blumigen Worten die zwei Weinlinien, die das Landesweingut führt, die Gutsweine und die Burgselektion. Die mitreissende musikalische Begleitung, des Damensalonorchesters „La Valse“, die auch den kulinarischen Teil umrahmte, begeisterte die ganze Gesellschaft.

Steiler Rebberg am Juvaler Hügel

Am Donnerstag besuchten die Weinfreunde das Weingut Unterortl, dessen Reben unterhalb vom Schloss Juval im steilen Hang des Juvaler Hügels auf 630 bis 850 m. ü. M. stehen. Eigentümer dieses Weinguts ist Reinhold Messner der in seinem Schloss das Juval Museum beherbergt. Martin Aurich, Pächter und Kellermeister dieses Weinguts gönnte den Weinfreunden einen Fussmarsch durch den steilen Weinberg, wo die Weine direkt neben den Rebstöcken verkostet werden konnten. Auf 3,6 ha Rebfläche baut er die Rebsorten Weissburgunder, Riesling, Müller-Thurgau, Blauburgunder, Zweigelt, St. Laurent, Garanoir und Garamet an. Pro Jahr füllt er ca. 30'000 Flaschen Wein ab und produziert in der Hofbrennerei sortenreine Grappas und verschiedene Obstbrände.

Die Steilheit der Hänge lässt kaum Maschinen zu, die Bearbeitung erfolgt grösstenteils durch Handarbeit. Laut Aurich ist das Klima an dieser Lage optimal, hohe Tagestemperaturen drücken Wärme nach oben, die Nächte sind kühl mit viel Luftbewegung. Der Boden, das Gletschergeschiebe müsse bewässert werden, aus wasserreicheren Tälern wird Wasser zugeführt. Siedlungsfunde belegen, dass der Juvaler Hügel bereits in der Steinzeit Menschen angezogen hat.

Aus dieser Höhe wurden uns die Ausmasse der Apfelplantagen erst richtig bewusst, Ostbau im Tal und Weinbau an den Hängen.



Vor der Heimreise hat die Reisegruppe das Mittagessen im Gasthaus Schlosswirt am Fusse des Schlosses eingenommen; Südtiroler Spezialitäten aus hofeigenen und regionalen Produkten und eine Vinschger Schneemilch mit Orangencaramel als köstliches Dessert.

Das Südtirol hat sich in diesen Tagen als Garten Eden präsentiert: Ein goldener Herbst mit viel Sonne, reife Äpfel, reife Trauben, viel Kultur und eine landschaftliche Vielfalt die den Freiamter Weinfreunden lange in Erinnerung bleiben wird. Ein herzliches Dankeschön an Markus Aellen für die hervorragende Organisation.