

## Unsere Partner in Südtirol

### Wein- und Sektkellerei Kössler

Im Jahre 1831 begann Simon Kössler auf dem Weingut Vogelsberg mit dem Weinbau. Seit über dreihundert Jahren ist es nun im Familienbesitz. Mit dem Zusammenschluss der im Jahre 1870 gegründeten Weinkellerei Kössler-Vogelsberg, die seit 1957 von Rosemarie Kössler geführt wurde, und der Sektkellerei Praeclearus ihres Vaters Hans Ebner im Jahr 1980, scheint der Verbleib der Kellerei im Familienbesitz gesichert.

Das Bestreben der Kellerei ist es, die alten Traditionen, mit denen die Vorfahren beider Familien vor über 300 Jahren den Weinbau begonnen hatten, zu bewahren und zu überliefern, und mit den neuen Kenntnissen des Weinbaus zu verbinden. Umweltbewußter und naturschonender Weinbau unter größtmöglicher Verzicht auf chemische Hilfsmittel ist ebenso selbstverständlich, wie die Aufgeschlossenheit neuen Techniken und Verfahren gegenüber. Dank der großen Erfahrung und der enormen Fachkenntnis von Hans Ebner, der einer der erfolgreichsten Kellermeister Südtirols ist, gelingt es stets die optimale Mischung aus Altiergebrächtem und neuesten Kenntnissen zu finden. Somit gehört die Wein- und Sektkellerei Kössler heute zu den führenden Weinbaubetrieben Südtirols.

**Sitz der Kellerei:** St.Pauls/Eppan (Bozen)

**Inhaber:** Hans Ebner, Rosemarie Kössler

**Kellertechnischer Leiter:**

Hans Ebner

**Eigene, gepachtete Weinberge:**

9 Hektar

**Werden Trauben zugekauft:**

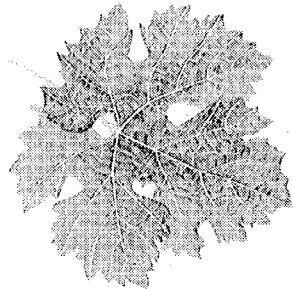
Ja, überwiegend für Literware

**Jahresproduktion in 0,75 l Flaschen:**

250.000 Flaschen

**Gegründet:**

1870

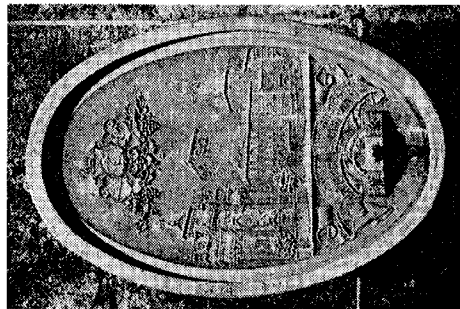


### Klosterkellerei Muri-Gries

Der älteste Grieser Siedlungskern liegt im Bereich der Pfarrkirche und hieß bis ins 15. Jahrhundert hinein "Cheller". Der jüngere Kern liegt im Gebäudekomplex des Stiftes Gries. Gegen Ende des 11. Jh. bauten hier die Bozener Grafen einen befestigten Stützpunkt als Gegenpol zur damals von Trientiner Bischöfen beherrschten Stadt Bozen. Nachdem das 1165 gestiftete Kloster, das von Augustiner Chorherren bewohnt wurde, durch den Zusammenfluß von Eisack und Tafer immer wieder überschwert (übermurt) wurde und 1406 schließlich unbewohnbar geworden war, schenkte der damalige Landesherr von Tirol, Herzog Leopold, den obdachlosen Chorherren im Jahre 1407 die Burg zu Gries.

Die Benediktiner aus dem Kloster Muri im Kanton Aargau in der Schweiz mußten im Jahre 1841, im Zuge der aufklärerischen Klosteraufhebung ihr Kloster verlassen. Nach einer Übergangszeit in Samer (Zentralschweiz) ermöglichte Fürst Mettermich den Einzug der Benediktiner aus Muri im verlassenen Augustinerchorherrenstift in Gries.

Die genaue Keller- und Weinbaugeschichte wurde bislang noch nicht aus dem Archiv ersicht. Auf alle Fälle begann durch die nahegelegene Beziehung zur Schweiz, in der ersten Hälfte des 20. Jh. ein reger Engros-Handel von Lagrein Kreutzer, Sankt Magdalener und Vernatsch. Nachdem sich der Handel in den letzten Jahren ohnehin stark zur 0,75 l-Flasche hin verlagert hatte, betreibt die Kellerei ihre Vermarktung heute fast ausschließlich in diesem Gebinde. Ziel ist es dies als Erzeugerabfüllung zu 100% zu erreichen.



**Sitz der Kellerei:** Bozen-Gries

**Inhaber:** Benediktinerkloster Muri-Gries

**Kellertechnischer Leiter:**

Christian Werth

**Eigene, gepachtete Weinberge:**

30 Ha

**Werden Trauben zugekauft:**

Ja, von ca. 10 Vertragswinzern.

**Jahresproduktion in 0,75 l Flaschen:**

200.000 Flaschen

# Strien Weinimport

Italienische Weine

## Das Weinblatt

1. Ausgabe 4. Oktober 1994

Weinlandschaft Südtirol

*"Heb auf und laß uns trinken  
von diesem guten Wein.  
Und läßt er uns die schenken,  
so muess er doch herin!"*

Oswald von Wolkenstein

### Die Geschichte des südtiroler Weinbaus

Südtirol ist das älteste Weinbaugebiet im deutschsprachigen Raum. Während die ersten Zeugnisse des Rebanbaus an Rhein, Mosel und der Donau bei Wien erst um das Jahr 100 n. Chr. datieren, geht der Weinbau in Südtirol wahrscheinlich schon lang bis in die Zeit vor der Gründung Roms zurück. Bereits vor über 2.500 Jahren dürften an den Hügeln von St. Magdalena und im Oberetsch Reben angebaut worden sein. Vermutlich waren es die Illyrer, die gegen Anfang des ersten Jahrtausends vor Christi Geburt die Reben über die älteste bekannte Nord-Süd-Verbindung, die Bernsteinstraße, nach Südtirol gebracht haben. Dafür sprechen nicht nur die auch heute im Weinbau des Etschlands noch gebräuchlichen Worte, sondern auch die in uralter Zeit weisende Form der Tiroler Torggel, der Weinpresse, die sich von der römischen offensichtlich unterscheidet und eher Ähnlichkeit mit der alten griechischen Keller aufweist.



Bewiesen ist in jedem Fall, daß in Südtirol und Trentino erstmals in der Geschichte des Weinbaus Weinfässer aus Holz verwendet wurden. Die Römer kennen zu jener Zeit nur die Lagerung in Tonamphoren und Lederschläuchen. Die Bewohner des Etschlands hingegen bauten ihren Wein nicht nur in unrefinierten Holzfässern aus, die laut dem griechischen Weltreisenden und Gelehrten Strabo so groß wie kleine Holzhäuser waren, sondern lieferten ihn auch in diesen Gebinden, die nach heutiger Kenntnis ca. 100 bis 200 Hektoliter faßten, an die Römer.

Interessant ist, daß die auch heute noch übliche Erziehungsform der Reben im Pergel mit Sicherheit aus der Zeit vor der römischen Besetzung stammt. In anderen Regionen wurden sie zu dieser Zeit an Weiden oder Maulbeerbäumen hochgezogen. Insbesondere der römische Agrarexperte Columella empfiehlt seinen Lesern die Anbauform im Pergel für heiße und trockene Lagen, um die Erde zu beschatten und vor dem Austrocknen zu schützen.



Gleichzeitig haben aber auch die Bewohner des Etschlandes von römischen Weinbaukenntnissen profitiert, sodaß Südtirol lange Zeit zu den am höchsten entwickelten Weinbauzonen gehörte.

Schon im 1. Jahrhundert nach Christus war Südtirol bedeutender Weinexporteur. Durch die Lex Domitiana war der Weinbau in den römischen Provinzen verboten, und die Römer sehr auf die Verbreitung der Kultur des Weintrinkens achteten, wurde schon damals auch nach Bayern und Schwaben geliefert. Einmalige bayrische Bistümer und Abteien erwarben später Rebberge im Etschland. Aus dem 9. Jahrhundert existiert eine Urkunde, die belegt, daß der Bischof Ulrich von Augsburg zum Beweis seines Wohlwollens "bauzanarium" - Bozner Wein - an die Mönche von St. Gallen sandte. Im 15. bis 17. Jahrhundert genossen die "Botzner"-Weine geradezu Weltruf und durften, trotz generellen Importverbots zur Förderung des Weinbaus in Böhmen, gemeinsam mit wenigen anderen Spitzenweinen weiterhin importiert werden. In den besseren Gaststätten und Herbergen Süddeutschlands gehörten neben Rheinweinen auch Bozner Weine auf die Weinkarte.

## Der südtröler Weinbau heute

Der Rebstockenspiegel in Südtirol umfaßt heute rund 20 verschiedene Sorten. Wichtigste Rebe ist heute wie vor der Vernatsch mit seinen Spielarten (Mitternatsch, Graubernatsch, Groß- oder Edelvernatsch und Tschaggelvernatsch). Die anderen roten Trauben sind Lagrein, Blauburgunder, Merlot, Cabernet Franc und Sauvignon, Malvasier, Blauer Portugieser und Rosemuskateller. Die drei letztgenannten spielen allerdings nur eine untergeordnete Rolle. Bei den weißen Trauben sind Weißburgunder und Chardonnay die bedeutendsten. Weitere Rebsorten sind Ruländer (Pinot Grigio), Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Rheinriesling, Weissriesling (Riesling Italicum), Silvaner, Müller-Thurgau, Veltliner und Goldmuskateller.

Drei dieser Sorten haben vermutlich schon die Römer kultiviert: den Riesling, den Traminer und die Portugieser-Traube. Mit ca. 70% dominiert der Anbau roter Trauben, die Weißen machen nur etwa 30% des Gesamtertrages von etwa 470.000-500.000 Hektoliter jährlich aus. Die Rebfläche beträgt 5.040 Hektar. Rund 80% der südtröler Weine sind D.O.C.-Weine, d.h. Qualitätsweine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung.

Die Verarbeitung der Trauben findet weitgehend in 40 privaten Handkellereien und 16 Genossenschaftskellereien statt. Eigenbaukellereien haben in Südtirol von jeher keine große Bedeutung, zumind. was die Menge der verarbeiteten Trauben angeht.

Typisch für die Zone ist die Vermischung von Obstri- und Weinbau. Die durchschnittliche Betriebsgröße beträgt 3 ha wovon lediglich 0,9 ha mit Reben bepflanzt sind. Nur etwa 3% aller Landwirtschaftsbetriebe sind reine Weingärten.

Sehr interessant ist die Tatsache, daß die Rebsorten, die heute in ganz Italien Mode, aber meist erst in den vergangenen 10 Jahren angepflanzt worden sind, wie Chardonnay, Merlot und Cabernet, in Südtirol schon seit mindestens 100 Jahren heimisch sind. Die Mode seit anderthalb Jahrhunderten betrifft, von der Toskana, Venetien und dem Piemont aus.

Die Verwendung von rostfreien Edelstahlanks mit Temperaturkontrolle für die Vergärung der Weiß- und Rotweine ist ebenso verbreitet, wie der Ausbau der Weine in Barrique. Schloß Schwabburg war 1971 die erste Kellerei Europas, die auch die gesamte Rotweinvorgärung in Stahltanks durchführte.

## Die D.O.C.-Weinbauregionen Südtirols

Innerhalb der D.O.C. Südtirol gibt es sechs abgegrenzte Weinbauregionen. Das größte ist mit einer Fläche von ca. 2.000 Hektar der Kalersee. Die Weine dieser Zone und des Meraner Hügels werden praktisch zu 100% aus der Vernatschtraube mit ihren Spielarten gekeltert. In den Zonen St.Magdalena und Bozner Lagen sind bis zu 10% Lagrein oder Blauburgunder enthalten. Somit werden diese Weine etwas körper- und buketreicher. Reine Weißweine sind der Eisackler und der Terlaner. Sehr bekannt sind der Terlaner Weißburgunder und der Terlaner Sauvignon.

## Die wichtigsten südtröler Weine

### Kalerer oder Kalersee:

**Anbaufläche:** 2.025 Hektar  
**Rebsorten:** Vernatsch mit Spielarten, in den Weinbergen dürfen maximal 15% Lagrein und Blauburgunder enthalten sein.

**Hochstertrag:** Optimal 1,2 Jahre nach der Abfüllung in Spitzenjahren und besonders günstigen Jahren fällt er auch 10 Jahre und länger.

**Lagerfähigkeit:** 14 - 15° C  
**Sonstiges:** "Klassisch" darf er nur in den Gemischten Kalem, Eppan, Tramin, Kortschn, Neumarkt, Morlan, Platen, Branzoll und Nais heißen "Auslese" nur über 11% Vol. Alkoholgehalt.

### St.Magdalener:

**Anbaufläche:** 463 Hektar  
**Rebsorten:** Vernatsch mit Spielarten. Ein Anteil von 10% Lagrein oder Blauburgunder ist erlaubt (und üblich).

**Hochstertrag:** Optimal 2,3 Jahre nach der Abfüllung in besonders günstigen Jahren kann er auch 10 Jahre und länger überdauern.

**Lagerfähigkeit:** 15 - 16° C  
**Sonstiges:** Die Bezeichnung "Klassisch" ist nur für die Lagen St.Magdalena, St.Justina, Reinsch, Leitach, St.Peter zulässig.

### Vernatsch:

**Anbaufläche:** ca. 600 Hektar (ohne Kalersee und St.Magdalener)

**Rebsorten:** Vernatsch, Groß, Mitter, Tschaggelvernatsch

**Hochstertrag:** Optimal 1-2 Jahre nach der Abfüllung in besonders günstigen Jahren kann er auch 10 Jahre und länger überdauern.

**Lagerfähigkeit:** 15 - 16° C  
**Sonstiges:** 340 Hektar

**Anbaufläche:** 340 Hektar  
**Rebsorten:** Lagrein, eine autochthone südtröler Sorte, die anscheinend nur noch im Termino angebaut wird.

**Hochstertrag:** 140 dz/ha  
**Lagerfähigkeit:** manchmal noch länger.

**Sonstiges:** Lagrein Dunkel 17 - 18° C  
Lagrein Kreizer 12° C  
Nach 1-jähriger Fällagerung darf er als Reserva bezeichnet werden.

## Blauburgunder:

**Anbaufläche:** 218 Hektar  
**Rebsorten:** Blau- oder Spätburgunder  
**Hochstertrag:** 120 dz/ha  
**Lagerfähigkeit:** 4-5 Jahre, kann auch nach 20 Jahren noch empfehlenswert sein.

**Trinktemperatur:** 16 - 18° C  
**Sonstiges:** Nach 1-jähriger Fällagerung darf er als Reserva bezeichnet werden.

**Merlot:** 38 Hektar  
**Anbaufläche:** Merlot  
**Rebsorten:** 130 dz/ha  
**Lagerfähigkeit:** 4-5 Jahre, Spitzenjahrgänge auch deutlich länger.

**Cabernet:** 35 Hektar  
**Anbaufläche:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
**Rebsorten:** 110 dz/ha  
**Hochstertrag:** 7-8 Jahre, Spitzenjahrgänge auch deutlich länger.

**Sonstiges:** Nach 2-jähriger Fällagerung darf er als Reserva bezeichnet werden.

**Rosemuskateller:** 3 Hektar  
**Anbaufläche:** Rosemuskateller  
**Rebsorten:** 60 dz/ha  
**Hochstertrag:** 3-4 Jahre, Spitzenjahrgänge auch deutlich länger.

**Lagerfähigkeit:** 12° C  
**Sonstiges:** Feiner, äußerst rarere Dessertwein.

**Weißburgunder (Pinot Bianco):** 450 Hektar  
**Anbaufläche:** Weißburgunder  
**Rebsorten:** 130 dz/ha  
**Hochstertrag:** 2-3 Jahre  
**Lagerfähigkeit:** 10 - 12° C

**Grauburgunder Ruländer (Pinot Grigio):** 171 Hektar  
**Anbaufläche:** Grauburgunder  
**Rebsorten:** 130 dz/ha  
**Hochstertrag:** 2-3 Jahre  
**Lagerfähigkeit:** 10 - 12° C

**Chardonnay:** 200 Hektar  
**Anbaufläche:** Chardonnay  
**Rebsorten:** 130 dz/ha  
**Hochstertrag:** 2-3 Jahre, im Barrique ausgebaut  
**Lagerfähigkeit:** 10 - 12° C

**Sauvignon:** 17 Hektar  
**Anbaufläche:** Sauvignon Blanc  
**Rebsorten:** 120 dz/ha  
**Hochstertrag:** 2-3 Jahre  
**Lagerfähigkeit:** 10 - 12° C

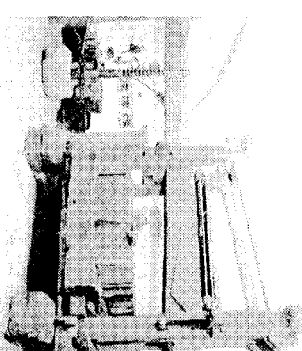
## Gewürztraminer:

**Anbaufläche:** 131 Hektar  
**Rebsorten:** Goldmuskateller  
**Hochstertrag:** 120 dz/ha  
**Lagerfähigkeit:** 2-3 Jahre  
**Trinktemperatur:** 10 - 12° C

**Goldmuskateller:** 6 Hektar  
**Anbaufläche:** Goldmuskateller  
**Rebsorten:** 80 dz/ha  
**Hochstertrag:** 3-5 Jahre, häufig auch länger  
**Lagerfähigkeit:** 12° C  
**Sonstiges:** Wird trocken oder als Dessertwein ausgebaut.

**Warum der Lagrein Kreizer "Kreizer" heißt**

Früher, als die Technik der Weinbereitung noch nicht so ausgereift war wie heute, mußte man oftmals improvisieren. Und so nahm man um einen Rosewein zu erzeugen ein Sieb, das eigentlich dazu diente, bei der Getreideernte die Spreu vom Korn zu trennen, um die Trauben auszupressen, ohne daß die Schale mit in den Most viel. Das Sieb hieß Kreizer und man sagte, man habe die Trauben gekreizer. So ist der für den "Kreizertraminer" Lagrein noch heute übliche Name entstanden.



Was ist Törggelen und woher kommt der Name?

Törggelen ist eine alte südtröler Tradition. In der Zeit nach der Weinlese ging man von Hof zu Hof, probierte den "Neuen", den frisch entstandenen, noch trübten Wein und als dazu "Kösten", Elbkastanien. Da die Kastanien sehr trocken sind und entsprechend der Dürst groß, gingen die Menschen meist gut bezeugt nach Hause. Bis heute hat sich diese Tradition erhalten, nur daß man nicht mehr von Hof zu Hof sondern in eine Kellerei geht und außer Kastanien in der Regel auch noch Brot, Speck und andere lokale Spezialitäten abgeben werden.

In Büchern steht über wenig geschrieben. Der Ursprung des Wortes dürfte aber in dem alten Namen für die Weinpresse, die in Mundart "Törggel" hieß, zu suchen sein. Man ging also um den Göttergelen zu trinken. Ob daher auch das Wort Torkeln kommt...?