

Südtiroler Einzellagen im Fokus

WEINWIRTSCHAFT: Die „Vigna“ ist im Vormarsch – Schlosskellerei Tiefenbrunner ist Vorreiter

Was den Franzosen die Grand Cru, ist den Italienern die Vigna. Die klar umrissene Einzellage lässt Weine entstehen, die die Besonderheit des Anbaugebiets reflektieren. Jede Rebsorte wird mit Sorgfalt ausgewählt, um mit den spezifischen geologischen und klimatischen Voraussetzungen einer Einzellage eine harmonische Einheit zu bilden. Ein Thema, das in Südtirols Weinwelt zurzeit eifrig diskutiert wird.

Mit dem Dekret Nr. 449/31.2 der Landesregierung vom 11. September 2014 wurden die Bestimmungen für die Eintragung von geografischen Bezeichnungen in die Landesweinbaukartei sowie für das Verzeichnis zusätzlicher Lagenbezeichnungen veröffentlicht.

Christof Tiefenbrunner vom Weingut Tiefenbrunner in Kurtatsch hat aus diesem Grund kürzlich Fachleute und Journalisten zu einem Meinungsaustausch in seine Schlosskellerei nach Entiklar eingeladen.

„Während in Südtirol der Ausbau von Einzellagen ein noch vergleichsweise junges Thema ist, blickt unser Betrieb bereits auf reichlich Vigna-Erfahrung zurück“, erklärte Tiefenbrunner. Sein mittlerweile international renommiertes Müller-Thurgau



Die Schlosskellerei Tiefenbrunner baut seit 1972 ihren Müller-Thurgau „Feldmarschall von Fenner“ auf einer Einzellage am Fennberg an. Dietmar Mitterer-Zublasing

„Feldmarschall von Fenner“ wird bereits seit 1972 auf einer vor Nordwind geschützten Einzellage am Fennberg angebaut und ist damit ein Vorreiter der Vigna-Philosophie in Südtirol. „Der Erfolg dieses Klassikers in all den Jahren spricht für sich. Er wird regelmäßig mit Höchstnoten von renommierten Weinführern ausgezeichnet“, so Christof Tiefenbrunner.

Die Vigna kann als ganzheitliches Konzept von der Rebe bis ins Glas verstanden werden, so der Tenor der Tagung. In einer sorgfältig gewählten Einzellage kann sich die jeweilige Sorte

bestmöglich und auf natürliche Weise entfalten. Die strikte Ertragsreduzierung und die Eigenart des Terroirs – die Bodenbeschaffenheit, das Mikroklima und der Rebstock – kommen voll zur Geltung und tragen zur Unverwechselbarkeit bei. In der Phase der Vinifizierung im Keller geht es vorwiegend darum, diese ursprünglichen Lagencharakteristiken und Merkmale zu unterstreichen und dem Wein Zeit und Raum zur Entwicklung, Entfaltung und Reifung zu geben.

Ob und wie das neue Qualitätskonzept der Vigna interpretiert und umgesetzt wird, das

hängt von der Kohärenz des jeweiligen Betriebes ab und geht weit über die Kommunikation via Etikett hinaus. Für Christof Tiefenbrunner steht die Vigna für höchste Qualität, Exklusivität und Nachvollziehbarkeit und ist die Bestätigung leidenschaftlichen, kompromisslosen Engagements. Seine Philosophie fasst er in der Tiefenbrunner-Selection-Vigna zusammen, zu denen die Weine Vigna Rachtl Sauvignon, Vigna Au Chardonnay, Vigna Feldmarschall von Fenner Müller-Thurgau und Vigna Toren Cabernet Sauvignon gehören (ht) © Alle Rechte vorbehalten

Innovationspreis geht an Knox

MESSE: Fachbesucher der „Fruit Logistica“ wählen innovativstes Produkt – Apfel Yello unter den Nominierten

Die Fachbesucher der „Fruit Logistica“ in Berlin haben entschieden: Der diesjährige Innovationspreis der internationalen Leitmesse des Obst- und Gemüsehandels geht an „Knox – Delayed Pinking in Fresh Cut Lettuce“ des niederländischen Unternehmens Rijk Zwaan. Unter den 10 Nominierten war auch die neue Apfelsorte Yello, die die Südtiroler Verbände VOG und V.I.P. exklusiv für Europa vermarkten.

Knox verzögert die Verfärbung – das so genannte Pinking – an den Schnittkanten von geschnittenen Salaten. So wird nicht nur die Haltbarkeit von Salaten um ein bis 2 Tage verlängert, sondern auch die Le-



Yello, die neue Apfelsorte mit gelber Schale, war ebenfalls für den Innovationspreis nominiert.

VOG/VI.P

bensmittelverschwendung verringert. Denn die für den Verbraucher optisch unattraktive Verfärbung führte bis jetzt zu einer erheblichen Ablehnung noch nicht beeinträchtigter Produkte.

Auf den zweiten Platz wählten die Messebesucher „The Cracking Monkey Pili Nuts“ des deutschen Unternehmens Die Frischebox. Die Pili Nuts stammen von den Philippinen; ihr Vitamin-E-Gehalt ist um ein Vielfaches höher als der anderer Nüsse. Sie werden mit einem mitgelieferten Edelstahlknacker geöffnet, der aus recyceltem Besteck besteht.

Platz 3 ging schließlich an „Natupol Excel – Bumble Bee

Vision“ von Koppert Biological Systems aus den Niederlanden. Das Produkt dient Hummeln in Gewächshäusern während der dunkleren Monate und in künstlichen Lichtverhältnissen als Navigationshilfe, um den Weg zurück in den Stock zu finden. So können sie ihre Kräfte völlig für die Bestäubung von Obst- und Gemüsekulturen einsetzen.

Die „Fruit Logistica“ fand heuer vom 8. bis 10. Februar statt. Die Fachbesucher hatten während der ersten beiden Messtage Gelegenheit, ihre Stimme für eine der 10 nominierten Innovationen abzugeben. © Alle Rechte vorbehalten