

€ 8,95 (D) · € 9,95 (Euro-Länder) · SFR 12,90 (CH) · 1 · C4701 E

Die Lust am Reisen

MERIAN

EXTRA

Italien



BELLA ITALIA!

NATURWUNDER: Südtirol, Gardasee, Sardinien, Sizilien

STÄDTE MIT GRANDEZZA: Rom, Venedig, Mailand, Florenz

TEST: Eis und Pizza **PLUS:** Die besten Insider-Tipps



IN DER HEIMAT DER WUCHTIGEN WEINE

Wein interessiert mich, denn ich bin Köchin. Hauptsächlich, zu welchem Essen er passt. Aber ich kenne den Wein nur von dem Zeitpunkt an, an dem er aus der Flasche ins Glas fließt und von dort an den Gaumen. Welche Wandlungen der Wein da schon hinter sich hat, wie er wächst, wo er wächst, wie er gekeltert und ausgebaut wird, das will ich hier lernen: in Südtirol, wo Wein seit über zweitausend Jahren angebaut wird. Der Wein prägt die Landschaft, der Himmel spannt sich in bezwingendem Blau über die Dolomitengipfel, die Hänge sind dicht beflaumt vom üppigen Grün der Weinberge. Auf der Südtiroler Weinstraße fahre ich durch uralte Dörfchen, an Burgen vorbei, an Seen, Klöstern und Kellereien.

In Kaltern, direkt am blitzblauen Kalterer See – liegt auf einer Anhöhe das Castel Salegg, eine Weinkellerei, ein zauberhaftes Schösschen in strahlendem Gelb. Matthias Hauser, der Önologe des Betriebes, spaziert mit mir durch die Rebenreihen. »Wein wird erzogen«, sagt er. Er meint das ganz ernst. »Erziehen nennt man die Art, wie man die Reben ranken lässt, am Draht oder am Holzgerüst«, sagt Hauser. Bei der Guyot-Erziehung ranken die Reben am Drahtrahmen empor und dann an ihm entlang. Bei der Pergl-Erziehung ranken sie an laubenartigen Holzgestellen. »Die sind stabiler, können schwerer tragen, auf ihnen man kann höhere Erträge erzielen«, sagt Hauser. »Und die Art der Erziehung ist abhängig davon, welchen Er-

trag man plant.« Will man nicht immer den höchsten Ertrag? Nein, erklärt Hauser. Wenn man immer wieder Reben wegschneidet, sind die Erträge zwar geringer – aber intensiver. Und weil sich Südtirol immer mehr dem Wein der höchsten Qualitätsstufen verschreibt, ist die Erziehung am Draht heute die vorherrschende.

Im Frühling ranken die zartgrünen Reben an den Drahtrahmen empor. Die Miniaturträubchen werden reifen und wachsen, werden – geprägt vom »Terroir«, dieser Einheit aus Mikroklima, Bodenbeschaffenheit und Landschaft – ihren ureigenen Charakter entwickeln. Die Weinberge sind hier mit den besten Bedingungen gesegnet: Der Boden aus Porphyrgestein speichert die Sonnenwärme, die Lagen zwischen 300 und 1000 Metern und die viele Sonne schaffen ein Rebenparadies, das Spitzentropfen hervorbringt. Warme Tage und kühle Nächte bieten Temperaturreize, die die Reben mögen, auch die geringen Niederschläge in Südtirol sind rebenfreundlich.

Autorin Lugert entdeckt die Welt des Traminers



Und wenn die Trauben dann im Herbst gelesen werden, sind sie zu fertigen Persönlichkeiten herangewachsen. Über die nun der Kellermeister die Verantwortung übernimmt.

Ich fahre weiter zur Schlosskellerei Turmhof, einem Dornröschenschloss mit Zinnen und Spitzbogenfenstern. Christof Tiefenbrunner führt das Gut in der fünften Generation. Wir gehen hinab ins Reich des Kellermeisters. »Wir bauen in vier Stilrichtungen aus«, sagt Tiefenbrunner. »Im Stahltank, im großen Holzfass, im kleinen Eichenfass und in der Flasche.« Oft wird auch kombiniert. Ein kleines Fass hat im Verhältnis mehr Oberfläche, mit dem der Wein in Berührung kommt, als ein großes, gibt mehr Tannine an den Wein ab, verändert Geschmack und Charakter. »Unser Lagrein etwa«, sagt Tiefenbrunner, »gärt erst im Edelstahltank, wird dann ein Jahr im kleinen Holzfass ausgebaut. Dann kommt er noch einmal sechs Monate ins große Holzfass. Und reift dann noch ein Jahr in der Flasche.«

Eine Flasche Traminer steht jetzt vor mir, wird von Sabine Pernstich, der Wirtin der Taberna Romani, geöffnet – in Tramin, Heimat des weltberühmten Gewürztraminers. Pernstich gießt den Wein ins Glas, reicht es mir. Dazu serviert sie Schlutzkrapfen, Teigtäschchen mit karamellisiertem Spargel gefüllt und mit Bergkäse abgerundet. Ich trinke einen Schluck – und beginne, zu verstehen, wie sehr hier alles zusammengehört. Die Aromen, die Säuren, die Eleganz des Weines. Das Essen. Die Sonne. Die Landschaft mit ihren warmen Böden und rauen Wintern, mit ihrer Lieblichkeit und Wucht. Man sollte sich unbedingt Wein mit nach Hause nehmen, am besten aber schmeckt er hier, in Südtirol. Seiner Heimat. ■

TEXT: VERENA LUGERT

TRAUBEN WERDEN
PERSÖNLICHKEITEN



Auf Draht: Junge Reben ranken der Erziehung entgegen. Nach der Guyot-Methode werden sie öfter geschnitten und dadurch gehaltvoller