



Foto: Castel Turmhof

Schlosskellerei Turmhof: Aufstieg ins Vigna-Topsegment

DAS WEINGUT TURMHOF IN ENTIKLAR BEI KURTATSCH IST EINE ERFOLGSGESCHICHTE. MIT DER NEUEN VIGNA-SELEKTIONS-LINIE WILL CHRISTOF TIEFENBRUNNER NUN UNTER DEN GANZ GROSSEN MITMISCHEN.

Castel Turmhof und die Familie Tiefenbrunner schreiben bereits seit fünf Generationen erfolgreiche Weingeschichte, liegen bei den italienischen Weinbewertungen regelmäßig im Spitzenfeld und haben mit dem „Feldmarschall von Fenner“ bereits vor 40 Jahren einen herausragenden Wein und eine weltweit einzigartige Marke geschaffen. Dennoch: Christof Tiefenbrunner will nun „noch eine Steigerung“. Die Möglichkeit dazu bietet ihm die 2013 landesweit eingeführte Lagenbezeichnung „Weingarten“ bzw. „Vigna“.

” WELTWEIT GEMESSEN SIND WIR MIT UNSEREN WEINEN BRAV; WENN WIR ABER AUF GLEICHER AUGENHÖHE MIT DEN GROSSEN WEINEN UNSERER KONKURRENTEN STEHEN WOLLEN, MÜSSEN WIR UNS DAMIT BESCHÄFTIGEN, WELCHE SORTEN FÜR WELCHE LAGEN GEEIGNET SIND.

“

Jeder Weingarten benötigt eine offizielle Genehmigung und Eintragung und steht für die Idee eines Parzellenweins aus Trauben einer präzise eingegrenzten Lage mit historischem oder traditionellem Namen. Es ist das, was die Franzosen mit den Grand Cru's meinen. „Wir haben bereits in diese Richtung gearbeitet“, sagt der Unterlandler Winzer. Mit der „Vigna“ kann er nun seine besten Lagen ausweisen.

NEUE VIGNA-SELEKTIONS-LINIE

Seit 2014 gibt es hierfür eine neue Vigna-Selektionslinie mit dem „Au“-Chardonnay, dem „Toren“-Cabernet-Sauvignon, dem „Rachtl“-Sauvignon-Blanc und dem Müller Thurgau „Feldmarschall von Fenner“. Christof Tiefenbrunner geht bei seiner Vigna-Linie einen radikalen Weg: kleine Mengen, höherer Preis und im Unterschied zu den Vorschriften nur eine Sorte pro Vigna, „denn zwei oder drei Sorten schaffen nur Konfusion“.

So scheinen die 8000 über 50 Jahre alten Rebstöcke in der „Au“ unmittelbar nordöstlich von Entiklar auf einer Meereshöhe von 260 bis 320 Metern Höhe dafür bestimmt zu sein, einen Top-Char-

donnay hervorzubringen. Manchmal ist es der Zufall, der mithilft. So hat der Weingutsbesitzer 1986 in der „Au“ auf den Vernatsch den Chardonnay aufgepropft, weil er zu wenig davon hatte. 1994 wurde daraus ein Chardonnay DOC mit 50.000 Flaschen. Das Herzstück davon ist nun in der Vigna-Selektionslinie zu finden: 3400 Flaschen. Auch beim Cabernet Sauvignon „Toren“ (entlehnt aus dem lateinischen „turris“ für Turm), der halbkreisförmig um eine Burgruine nördlich von Entiklar wächst, gibt es keine Kompromisse: Nur in klimatisch optimalen Jahren und bei Erreichen der absoluten Vollreife werden die Cabernet-Sauvignon-Trauben als „Toren“ angebaut, gerade einmal 2000 Flaschen. Tiefenbrunner weiß schon jetzt: „Den 2017er gibt es nicht in der Vigna-Linie, der bringt es nicht.“ Erst 2019 gibt es den Jahrgang 2015 zum stolzen Preis von 80 Euro. Der Wein muss zwei Jahre lang in der Flasche reifen, bis er auf den Markt kommt. Der „Feldmarschall“ hat es Christof Tiefenbrunner klar vor Augen geführt: „Der Wein wirkt stahliger, unharmonischer und unreifer und drückt nicht sein Potential aus, wenn man ihn zu früh in den

Castel Turmhof- Tiefenbrunner

Weinbau seit 1848

Jährliche Produktionsmenge: 700.000 Flaschen, davon ca. 70% mit weißen, 30 Prozent mit roten Sorten.

Flächen: 28 Hektar selbst bewirtschaftete Eigenflächen (davon 3 ha Pachtflächen) und 50 Hektar Traubenzukauf

Kellermeister: Stephan Rohregger (seit 2007)

Weinlinien: Die klassische Linie "Merus" (sortenreine, typische und leicht zugängliche Weine), die "Turmhof"-Linie (strenge Selektion nach besten Lagen und Trauben), die "Lenticlarus"-Linie (im kleinen Holzfass ausgebaute Riservas) und die Spitzenlinie der Einzellagenweine "Selection Vigna" aus Weingärten in Entiklar, Völs und am Fennberg.

Verkauf: Italien (40 %), Europa (Schweiz, Deutschland, Holland, Skandinavien, England, Russland, Rumänien, Belgien, Lettland, Tschechien, Dänemark, Mallorca, Ibiza, Irland), USA, Kanada, Australien, Singapur, Südkorea, Japan, Kasachstan, British Virgin Islands.

Verkauf bringt.“ Seit 2011 kommt deshalb auch dieser Wein ein Jahr später heraus. Mit dem Jahrgang 2014 hebt Christof Tiefenbrunner den „Feldmarschall“ von der Lenticlarus-Spitzenlinie in die Vigna-Selektionslinie. Sein Vater Herbert Tiefenbrunner hat 1972 den Müller Thurgau auf dem „Kreuzacker“ in Fennberg auf 1000 Metern Höhe gepflanzt aus der einzigen Überzeugung heraus, dass hier ein guter Wein gedeihen könnte. „Er hat das getan, was wir jetzt tun, nämlich nach einer geeigneten Lage gesucht und noch dazu eine einzigartige Marke geschaffen“, sagt Sohn Christof.

Aus den ursprünglichen 0,7 Hektar Reben sind es heute drei Hektar geworden, allesamt rund um die Hofstatt, das Heimathaus des Feldmarschalleutnants Franz Philipp von Fenner und Ferienresidenz der Familie Tiefenbrunner. Der „Feldmarschall“ ist der einzige Wein in der Vigna-Linie, der zur Hälfte im Stahl und zur Hälfte im Holz ausgebaut wird. Alle anderen Weine reifen



„Mein Vater hat vor 45 Jahren alles richtig gemacht. Er war ein Pionier.“

Quelle: Castel Turmhof

ausschließlich im Holzfass. Wie sein Vater zeigt sich Christof Tiefenbrunner hier von der traditionellen Seite: „In Südtirol wurde bereits zu Römerzeiten das Holzfass eingesetzt“.

SAUVIGNON IN VÖLSER AICHA

Für den Vigna-Sauvignon „Rachtl“ hat Christof Tiefenbrunner einen besonderen Platz auf 590 bis 630 Metern über dem Meeresspiegel südlich von Völs Aicha ausgesucht, denn der Unterlandler Sauvignon ist ihm „zu exotisch und zu laut“. So dominiert in der Vigna „Rachtl“ im oberen Bereich schluffiger Sand mit hohen Salzwerten und einem niedrigen Humusanteil und in den unteren Bodenschichten ein sandig-kalkiges Gesteinsmehl. Dadurch bringt der Wein „in der Nase mineralische Feuerstein-Nuancen hervor und im Gaumen ist er salzig-mineralisch mit einer ausgeprägten, frischen Säure“. Immer ist es für Christof Tiefenbrunner der Boden, der in den Wein mit hineinspielt: „Wir müssen den nachkommenden Generationen einen guten Boden hinterlassen und nicht zu fanatisch in die biologische Richtung gehen, denn wir brauchen auch gute Trauben. Eine nachhaltige Bewirtschaftung ist beim Wein sicherlich das Tüpfelchen auf dem i.“ ■

Die neue Vigna-Selektionslinie mit Au, Toren, Rachtl und Feldmarschall von Fenner

Quelle: Castel Turmhof



Renate Mayr
renate.mayr@dieweinstrasse.bz

