

Edelsüße Weine erleben ihre Renaissance

Lange Zeit standen Sie im Schatten der trockenen Gewächse. Inzwischen hat man sie wieder entdeckt und sie sind eine wunderbare Ergänzung auf den Weinkarten und in den Weinkellern unserer Welt – die hochwertigen Süßweine.

Einst wurden sie nur zu süßen Nachspeisen – sozusagen als Dessertweine – serviert. Inzwischen sind edelsüße Weine längst auch harmonische Begleiter zu feinen Vorspeisen und natürlich zu den großen Blauschimmelkäsen.

Nur durch die Natur

Es geht eigentlich immer nur darum, den natürlichen Zuckergehalt auf irgendeine Weise zu konzentrieren. Später dann - bei der alkoholischen Gärung – stoppt diese auf ganz natürliche Art bei einer gewissen Alkoholstärke.

Solche Weine können ein Mostgewicht von rund 30° nach der Klosterneuburger Mostwaage (auch Babo-Grade) bzw. 150° Öchsle und sogar mehr erreichen. Diese Gradation bedeutet, dass im unvergorenen Traubenmost 30 % natürlichen Trauben- und Fruchtzucker enthalten ist. Aus einem Prozent Zucker kann durch alkoholische Umwandlung zirka 0,65 bis 0,70 Vol.-% Alkohol erzielt werden. Dies ist aber reine Theorie, denn die Gärung stoppt schon viel früher – spätestens bei einem Gesamtalkohol von etwa 15 Prozent.

Auf unterschiedliche Art

Die hohen Zuckergrade sind nicht bei allen Trauben und vor allem nicht bei jedem Klima erreichbar. Die drei bedeutendsten Herstellungsmethoden sind:

Edelfäule oder »Botrytis cinerea«

Die größten Süßweine der Welt erzielen die hohen Zuckerwerte und ihr unvergleichliches Aroma durch eine Edelfäule, die nur in einem besonderen Mikroklima gedeiht. Wärme und eine gewisse Luftfeuchtigkeit sind dafür unbedingt notwendig und dies findet sich zum Beispiel in Sauternes, an den Flusstälern von Mosel, Rhein und Donau. Aber auch die Gebiete rund um den Neusiedlersee und im ungarischen Tokaj – dort wo sich die Flüsse Theiß und Bodrog treffen – sind die Voraussetzungen dafür ideal.

Wein der aus der Kälte kommt

Eisweine sind eine weitere Art von edelsüßen Weinen, die auf die Launen der Natur angewiesen sind. Es muss sehr kalt sein, für diese Weinart, denn erst bei Temperaturen von mindestens 7 Grad unter dem Gefrierpunkt sind die Trauben so richtig hart gefroren. Durch den Frost trennen sich die Inhaltsstoffe in der Beere und beim anschließenden Pressen bleibt in der Kelter reichlich gefrorenes Wasser zurück. Zucker, Säuren und Extraktstoffe werden auf diese Weise konzentriert. Eisweine kommen aus Österreich und Deutschland, im italienischen Weingesetz sind sie nicht vorgesehen.



Edelfaule Trauben am Rebstock

Antrocknen der Trauben

Das Antrocknen der Trauben ist ein Verfahren, das in Italien für die Herstellung von Dessertweinen häufig angewandt wird. Dabei werden geeignete reife Trauben auf Schnüren aufgehängt oder auf Lattenroste zum Antrocknen aufgelegt. Auf den warmen Inseln des Mittelmeeres können die Früchte auch auf den Rebstöcken rosinenartig einschrumpfen. Egal wie es geschieht - alle Inhaltsstoffe der Trauben werden konzentriert, besonders Zucker und Säuren werden erhöht und der Wasseranteil wird weniger.

Süßweine aus angetrockneten Trauben gelten in Italien als »Vini Passiti« und allen voran sind hier Vin Santo bzw. Vino Santo zu erwähnen. In Österreich sind diese Nektare als »Strohweine« oder »Schilfweine« bekannt.

EGON MARK

Dipl. Sommelier, Innsbruck

Die ständige Weinkost in Meran



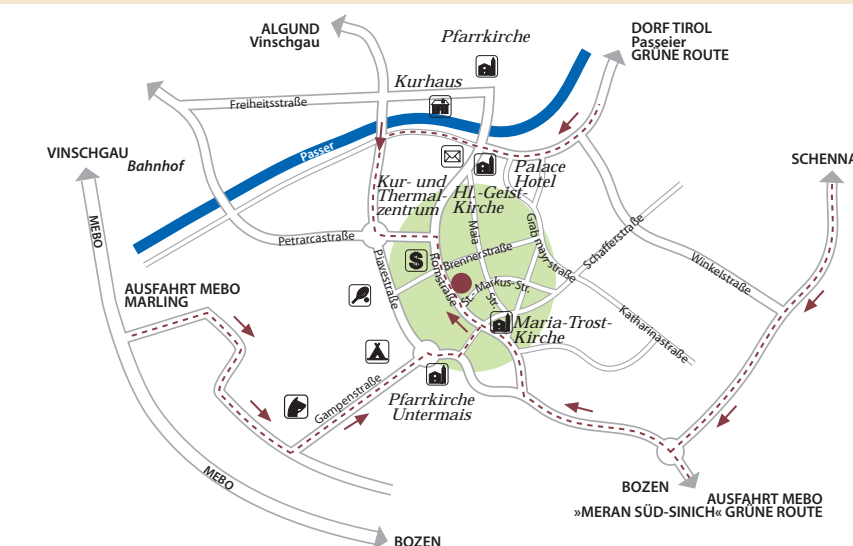
Besuchen Sie unsere Önothek!

Hier finden Sie unser gesamtes Angebot, so manchen seltenen Tropfen, so manches originelle Etikett. Sie können probieren, vergleichen und natürlich auch Ihren Weinvorrat ergänzen.

Ganzjähriger Detailverkauf Öffnungszeiten:

Werktags von 8 bis 12 Uhr
und von 14 bis 18 Uhr,
samstags von 8 bis 12 Uhr geöffnet.

Die Weine der Meraner Kellerei finden Sie auch im gut sortierten Fachhandel.



Die Meraner Kellerei befindet sich in unmittelbarer Nähe zur herrlichen Meraner Altstadt, gleich bei der Maria-Trost-Kirche.



Meraner Kellerei Gen.m.b.H.
St.-Markus-Str. 11, I-39012 Meran
Tel. +39 0473 235 544
Fax +39 0473 211 188
E-mail: info@meranerkellerei.com
www.meranerkellerei.com

12/2004

IP



MERANER Weinzeitung

MERANER KELLEREI, I-39012 Meran, St. Markus-Straße 11, Südtirol - Italy
Tel. +39 0473 235 544, Fax +39 0473 211 188, www.meranerkellerei.com, www.weinzeitung.com

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

schon wieder ist ein Jahr vergangen, Weihnachten steht vor der Tür und natürlich freut es uns, Ihnen heuer bereits zum zweiten Male unsere Produkte und Dienstleistungen auf diese Weise näher zu bringen.

Außerdem finde ich, dass es eine besondere Gelegenheit ist, mich für Ihr Vertrauen und Ihre Treue zu bedanken, die Sie mir und der Meraner Kellerei auch im letzten Jahr entgegengebracht haben.

In den nächsten Seiten präsentieren wir Ihnen wiederum unsere Produktpalette und greifen einige Themen auf, die auch für Sie von Interesse sein könnten.

Viel Spaß beim Lesen und wer weiß, vielleicht auch beim Genießen unserer Weine!



„..... und dies zum 2004er Jahrgang in Meran“

Der Sommer, der sich in diesem Jahr von jeder Fassade zeigte, ließ bereits erahnen, dass die Weine des Jahrganges 2004 überdurchschnittlich gut werden könnten. Als dann die Weinlese, etwas verspätet, am 20. September begann, hatte man große Erwartungen.

Die Menge der gelesenen Trauben war zwar größer als im Jahr zuvor, jedoch wurden die von der Kellerei vorgegebenen Erntemengen beachtet und trugen maßgeblich an der besonderen Qualität des Jahrganges 2004 bei.

Aufgrund des günstigen Säure-Zucker-Verhältnisses zeichnete sich sogleich ab, dass vor allem die Weißweine besonders fruchtig und typisch werden könnten. Bei den Rotweinen war vor allem der hohe Zuckergehalt ausschlaggebend für Konzentration, tiefe Farbe und Fülle. Auch der Meraner Vernatsch zeichnet sich heuer durch intensive Frucht, rubinrote Farbe und Finesse aus. Alles in allem, die besten Voraussetzungen für einen besonderen Jahrgang!

Fachleute munkeln, einer der besten Jahrgänge der letzten Jahrzehnte; für Weinliebhaber also ein Grund mehr, sich die eine oder andere Flasche zu gönnen.



STEFAN KAPFINGER
Kellermeister der
Meraner Weinkellerei

Originalauszug Gambero Rosso 2005

La Cantina Produttori di Merano è una realtà cooperativa di piccole dimensioni per l'Alto Adige, circa 350mila bottiglie di produzione dai 142 ettari di vigneti che godono di splendide posizioni. Sotto la guida del Kellermeister Stefan Kapfinger questa cantina inanella una serie di vini a dir poco spettacolari a cui manca, ma di poco l'acuto dei Tre Bicchieri per completarla, ma la messe di bicchieri conquistata, come potete osservare, è impressionante. A questo va aggiunto che la politica dei prezzi è estremamente corretta. Tra i vini finalisti ottima figura ha fatto il Gewürztraminer Graf von Meran '03: ha intensi profumi di buccia di cedro candita ed erba medica, sensazioni che ritroviamo in bocca dove la struttura è densa ma molto elegante e minerale con un'acidità ben equilibrata e una freschezza che lascia intravedere una lunga strada davanti. È sapido e tipico il Pinot Bianco Graf von Meran '03 che evidenzia una decisa progressione al palato. Delizioso come al solito il Moscato Giallo Passito Graf von Meran Sissi '02 che quest'anno si annuncia con profumi complessi di ginestra, lavanda e camomilla, in bocca è concentrato e dolce con sfumature di frutta esotica, chiude armonico e fresco. La sorpresa sono state le due Schiave, la Sanct Valentin '03 e soprattutto la Val Venosta Sonnenberg '03 con singolari note affumicate e di spezie, in bocca è finissima ed elegante, da intenditori. Molto ben impostati i due bianchi cosiddetti base, il Gewürztraminer '03 e il Pinot Bianco '03. Insomma è quello che potremmo definire proprio un bell'exploit.

Wein, Botschafter für Südtirol



Weinverkostung der besonderen Art: v.l.n.r. S. Kapfinger, P. Huber, Landesrat Thomas Widmann, Konrad Innerhofer, Michael Rabensteiner, Umberto Meneghelli

In der Meraner Kellerei gab es am 14. Mai eine Weinverkostung der besonderen Art.

Zahlreiche Prominente, wie der Landesrat für Tourismus Thomas Widmann, der Abteilungsdirektor für Handel Hansi Felder, der Abteilungsdirektor für Tourismus Wolfgang Grosslercher, sowie der Direktor des Amtes für Handel Umberto Meneghelli mit ihren jeweiligen Teams, waren zu Gast um sich von Kellermeister Stefan Kapfinger in die Weinbereitung einweihen zu lassen und anschließend gemeinsam die besten Tropfen der Kellerei zu verkosten. Konrad Innerhofer, Ex-Obmann der Kellerei, begrüßte die Anwesenden und bedankte sich für die gute Zusammenarbeit mit den beiden Assessoraten. Es wurde betont, daß durch die enorme Qualitätssteigerung in den letzten Jahren der Südtiroler Wein

mittlerweile zu einem Paradeprodukt geworden ist und auch in Fachkreisen einen hohen Bekanntheitsgrad erreicht hat. Tourismus und Wein sind Botschafter für das Land Südtirol und diese Produktbündelung spielt gerade in der jetzigen Zeit eine immer größer werdende Rolle.

Um kundengerechte Pakete anbieten zu können braucht es außer einem guten Hotelzimmer auch ein önologisches Angebot, sowie ein optimales Freizeitangebot.

Südtirol setzt stark auf das Thema Genussland und da ist Wein ein nicht mehr wegzudenkendes Element, wobei man allerdings auch nicht die anderen Südtiroler Qualitätsprodukte vergessen darf.

Beim späteren gemeinsamen Abendessen ging die Weinverkostung weiter, bei der auch Landesrat Werner Frick dazu kam.

Starkoch Heinz Winkler in der Meraner Weinkellerei

Der gebürtige Starkoch **Heinz Winkler**, der das renommierte ***Restaurant in der "Residence Winkler" in Aschau-Chiemgau führt, war kürzlich zu Gast in der Meraner Kellerei um für das Bayerische Fernsehen einige Filmaufnahmen zu drehen. Dabei wurde der erst kürzlich abgefüllte Merlot "Freiherr" des Jahrganges 2001 mit dem Kellermeister Stefan Kapfinger verkostet. Ein Wein voller Fülle und Struktur, der sich bestens zu Wildgerichten, rotem Fleisch und pikantem Käse eignet.



"Luigi Veronelli" Auszeichnung für den Passito Sissi



Obmann Dosser Richard und Kellermeister Kapfinger Stefan

Der renommierte Wein und Gastronomieführer Luigi Veronelli 2005 hat kürzlich die besten Südtiroler Weine selektioniert. Unter der höchsten Auszeichnung (Weine mit über 90 Punkten) i super tre stelle befand sich auch unser Süßwein Sissi, worüber wir uns natürlich sehr gefreut haben. Aber auch andere Weine unserer Kellerei konnten mit höchsten Punktezahlen abschneiden, ein Grund mehr um in diesem Sinne weiterzumachen.

Wein verbindet

Am Dienstag, 8. Juni war die Meraner Kellerei wieder Schauplatz für ein besonderes Ereignis.

Die Stehwein Meran, vertreten von einigen prominenten Südtirolern wie Pepi Tischler, Altlandesrat Franz Spögler und Landesrat Michl Laimer, besuchte die Kellerei um eine bereits lang bestehende Freundschaft zu besiegeln und um einen edlen Tropfen der Meraner Kellerei für die bevorstehenden Meetings auszuwählen.

Die Gesellschaft wurde vom Kellermeister Stefan Kapfinger persönlich durch die Kellerei geführt und nur die besten Tropfen wurden verkostet. Ältere Jahrgänge, genauso wie die aktuellen Jahrgänge der Selektionslinie, direkt aus den Barriquefässern, fanden großen Anklang bei den Teilnehmern. Dem Kellermeister Stefan Kapfinger wurde ein besonderes Buch von Oswald Kofler überreicht, als Dank dafür, dass er für die Stehwein Meran mit den Trauben von Schloss Trautmannsdorf einen köstlichen Tropfen herstellt.



Die Stehweingesellschaft von Meran

Portrait eines Jungbauern

Liebe Leserinnen und Leser,

dank des tatkräftigen Einsatzes unserer motivierten Jungbauern gelingt es uns immer wieder, Ihnen Spitzen-Qualitäten bei unseren Weinen zu garantieren. Deshalb möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe der Weinzeitung einen Jungbauern vorstellen, der seine Weinberge mit viel Liebe, vollem Einsatz und Motivation bearbeitet.

Es handelt sich um den 44jährigen Michael Erb vom Rösslhof in Riffian.

Der Rösslhof ist ein 500 Jahre alter Erbhof; ca. 4 ha Kulturgrund werden bewirtschaftet; davon sind ca. 0,9 ha Weißburgunder und ca. 0,4 ha Gewürztraminer. In Zukunft möchte der junge Weinbauer auch einen Sauvignon Blanc in seinen Südlagen anbauen. Da Riffian, was den Weinbau angeht, eigentlich ein Grenzgebiet ist, beweist uns das, dass mit viel Fleiß und Einsatz trotzdem hervorragende Qualität erzielt werden kann.

Der Weinbauer aus Passion beschäftigt sich aber nicht einzig und allein mit dem Weinbau. Seit Frühling 2004 organisiert er in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Riffian regelmäßig Weinbergführungen mit anschließender Verkostung der Weine der Meraner Kellerei in seinem Weinkeller. Diese finden gerade bei den Gästen großen Anklang und daraus kann man schließen, wie wichtig die Zusammenarbeit von Tourismus und Weinwirtschaft für das Land Südtirol ist. Ein Dankeschön von Seiten der Meraner Kellerei geht hiermit noch einmal an Michael Erb, denn nur durch Weinbauern wie ihn, kann der Qualitätsstandard der Weine hoch gehalten werden.



Weinberg mit Gewürztraminer



Michael Erb vom Rösslhof in Riffian

Noch kein Weihnachtsgeschenk?

Jedes Jahr aufs Neue hat man Namen auf der Liste der zu Beschenkenden, die einen ratlos machen. Über welches Präsent könnte der Onkel oder Großvater, die Tante oder Freundin sich bloß freuen? Wo sie doch eigentlich alles haben? Hier ist ein edler Wein in einer ansprechenden Geschenkpackung eine gute Lösung. Denn gerade an langen Winterabenden gönnt man sich gerne mit Freunden, oder alleine, mit einem spannenden Buch gemütliche Stunden – und genießt dazu ein feines Tröpfchen.

Wir zeigen Ihnen eine Auswahl schöner Geschenksideen. Bestimmt finden Sie auch für Ihre Lieben das Passende, worüber Sie sich am Weihnachtsabend freuen werden.



GESCHENKSKORB

- 1 Südt. Lagrein „Sanct Gereon“
- 1 Südt. Weißburgunder
- 1 Südt. Qualitätssekt „Von Braunbach“
- 1 Meraner Vernatsch „St. Valentin“
- 1 Südt. Blauburgunder „Sanct Mauricius“

39,38 €



EINZEL VERPACKTE WEINE Weinbergselektion

- 1 Südt. Lagrein Riserva „Segen“

16,14 €

- 1 Südt. Merlot Riserva „Freiherr“

17,22 €

- 1 Südt. Blauburgunder Riserva „Zeno“

15,66 €



MAGNUM Weinbergselektion

- 1 Südt. Lagrein Riserva „Segen“ 3l

63,60 €

- 1 Südt. Merlot Riserva „Freiherr“ 1,5l

33,00 €

- 1 Südt. Lagrein Riserva „Segen“ 1,5l

31,80 €



TRAGEKARTON Weihnachtsmotiv

- 2 Flaschen
- 1 Meraner Vernatsch „St. Valentin“
- 1 Südt. Weißburgunder DOC

10,56 €

- 3 Flaschen
- 2 Meraner „Küchelberg“
- 1 Südt. Weißburgunder DOC

14,16 €



VON BRAUNBACH

- 1 Südt. Qualitätssekt „Von Braunbach“

9,55 €



GESCHENKSPACKUNG IM RECYCLINGKARTON

- 1 Südt. Blauburgunder „Sanct Mauricius“
- 1 Südt. Lagrein „Sanct Gereon“
- 1 Südt. Merlot „Sanct Florianus“

23,24 €



HOLZKISTE Weinbergselektion „Freiherr“

- 6 Südt. Merlot Riserva „Freiherr“

104,40 €



HOLZKISTE Weinbergselektion „Segen“

- 6 Südt. Lagrein Riserva „Segen“

97,92 €



JUTETASCHE

- 2 Flaschen Südt. Meraner „Eines Fürsten Traum“
- 1 Flasche „Vinschgau Vernatsch“

12,58 €

6,50 €



HOLZKASSETTE Weinbergselektion

- 1 Südt. Lagrein Riserva „Segen“
- 1 Südt. Merlot Riserva „Freiherr“
- 1 Südt. Blauburgunder Riserva „Zeno“

51,06 €

Accessoires

NEU!



BASEBALL-MÜTZE

mit Logo der
Meraner Kellerei

6,75 €



SCHÜRZEN

- 1 Tiroler Schürze mit Logo
- 1 Burggräfler Schürze mit Logo

7,96 €

11,35 €



OLIVENÖL „EXTRA VERGINE“

- Nobile di Carpino 0,75 lt.
- Conte d'Abersa 0,50 lt.
- Lorena Cremolio 0,75 lt.

6,55 €

5,75 €

10,75 €



DEKANTER

- 1 Dekantierkaraffe mit Logo

24,00 €

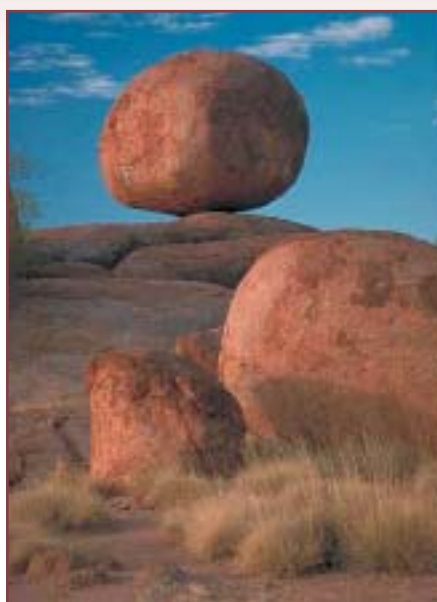
Weinland Australien



Australien ist der kleinste Kontinent. Der Name kommt vom lateinischen "Terra Australis" Südland.

Mit einer Fläche von 8.500.000 km² (fast so groß wie Europa) ist es etwa viermal so groß wie die größte Insel der Erde, Grönland. Es umfasst eine Hauptlandmasse und die vorgelagerten Inseln Tasmanien und Neuguinea. Meist werden zum Kontinent Australien auch die im Pazifik gelegenen Inselstaaten gezählt, insbesondere aus kulturellen und politischen Gründen Neuseeland. Diese Gesamtregion nennt man dann Ozeanien. Die Region Austronesien umfasst neben Australien auch den Indonesischen Archipel.

Australien nimmt drei Klimazonen ein: die tropische Zone (nördlich des Wendekreises des Steinbocks), die subtropische Zone (südlich des Wendekreises des Steinbocks) und die kühlgemäßigte Zone im äußersten Süden und Tasmanien.



Ein Musterexemplar der Devils Marbles ("Teufelsmurmeln").

Südaustralien ist das bevölkerungsreichste Gebiet im Bereich des südlichen Ozonlochs.

Australien ist mit 19.913.144 (July 2004 est.) Einwohnern auch der bevölkerungsärmste Kontinent (weniger als Polen). Im Australischen Bund und Neuseeland ist die Mehrheit der Bevölkerung britischstämmig. Die Ureinwohner des Staates Australien - die Aborigines und die Tasmanier - stellen nur noch wenige Prozent der Einwohnerzahl bzw. sind vollständig ausgestorben, während die Maori - die Ureinwohner Neuseelands - bis heute 10% der Gesamtbevölkerung stellen. Von wachsender Bedeutung ist der asiatischstämmige Bevölkerungsanteil. Die Bevölkerung der Inseln ist zum Teil stark gemischt. Indigene Völker Australiens-Ozeaniens sind neben eingewanderten Europäern vor allem auf den heute unabhängigen Inseln in der Mehrheit.



Blick von der Nordostspitze des Botanischen Gartens auf das Opera House und die Sydney Harbour Bridge.



Dieses Bild ist ein weiteres Beispiel für die bestimmenden Farben im Red Centre. Roter Fels, rote bis gelbe Erde, blauer Himmel, weißstämmige Bäume und grüne Blätter. Und nicht zuletzt Gott sei Dank auch ab und zu etwas schwarzer Schatten ;-)



Victoria: The Wall (die Wand).



Australien ist eines der dynamischsten Wein-Länder der Welt. Die australische Weinhistorie ist noch jung - wie der Kontinent. Im Jahr 1788 pflanzten die ersten Siedler Reben an - damit war australischer Wein geboren.

Mit dem Anbau von Wein in Australien hofften die englischen Kolonisten, in viktorianischem Eifer, wohl die teuren europäischen Gewächse aus ihren heimischen Kellern zu bannen. Diese önologische Revolution beschränkte sich lange Jahre, wegen der klimatischen Bedingungen, hauptsächlich auf die Produktion portähnlicher Weine in Australien. Neben den Engländern kamen aber auch Bayern, Schlesier und Italiener nach Südaustralien, die zwar erfahrener im Anbau von Wein waren, deren Angst vor dem Unbekannten des weithin unentdeckten Landes jedoch so groß war, dass man sich auf die Küstenstädte im Süden beschränkte. Weite Teile des Landes sind auch zu heiß und zu trocken, um Wein zu kultivieren. So liegen die Rebflächen vor allem im fruchtbaren Süden von Australien, in den Staaten New South Wales und South Australia.

Nachdem auch in Australien die Reblaus Ende des 19. Jahrhunderts ihr Zerstörungswerk angerichtet hatte, stieg die Anzahl der Rebflächen seit den 1970er Jahren rasant an. In Australien haben "Blends" von Trauben aus unterschiedlichen Anbaugebieten eine lange Tradition. Inzwischen setzen viele Winzer jedoch auf Rebsortenweine aus den europäischen Nobelsorten. Der Rebsortenspiegel umfasst bei Rotwein hauptsächlich Shiraz, Cabernet Sauvignon und Merlot. Bei den Weißweinen gehört der Chardonnay in Australien eindeutig zu den Favoriten.

Australien, ein Land, das auf jeden Fall eine Reise wert ist!

Blauburgunder Ein Wein für Genießer

Er ist nicht der Wein für den "schnellen Schluck" - dafür wäre er viel zu schade. Er verdient es, kritisch beurteilt, ergründet und mit einer gewissen Ehrfurcht genossen zu werden. Die Traube verlangt vom Winzer und dem Kellermeister größte Aufmerksamkeit und besondere Pflege - vom Rebsetzling bis in die Flasche.

Die Rebsorte

Kaum eine andere Traubensorte war im Laufe ihrer Geschichte solchen Wechselbädern von Lob und Tadel ausgesetzt, wie der Blauburgunder, der international vor allem mit seinem französischen Namen »Pinot Noir«, bekannt ist. Er ist wie ein hochbegabtes Sorgenkind, dem man mehr Zuneigung und Nachsicht entgegenbringen muss, als einem angepassten Nachwuchs. Der »Pinot Noir« die Mimose unter den Reben, kann Winzer und Kellermeister gleichermaßen zur Verzweiflung bringen. Für die Weinmacher auf der ganzen Welt bedeutet es jedoch eine große Herausforderung, einen Wein hervorzubringen, der zumindest einen Abglanz eines großen Burgunders darstellt.

Der Ursprung

Der Blauburgunder oder »Pinot Noir« ist wahrscheinlich eine der ältesten Kulturreben überhaupt. Ob seine ursprüngliche Heimat das Niltal in Ägypten oder der kaukasische Raum war, ist nicht eindeutig geklärt. Auf jeden Fall kam sie durch die Phönizier, Griechen oder Römer nach Europa. In Burgund lässt sich sein Anbau bis in das 4. Jahrhundert zurück nachweisen. Die heute international geläufige Bezeichnung für die Rebe kommt wahrscheinlich durch die Form der Traube, die einer Pinie ähnelt. Dabei wurde das französische Wort "pignon" im Lauf der Zeit durch die Engländer zu "Pinot". Der Name ist nunmehr seit mehr als 600 Jahren gleich geblieben, die Rebe hat sich allerdings immer wieder leicht verändert.

Die Rebe hat viele Namen

Während die Sorte in Südtirol in erster Linie als Blauburgunder bekannt ist, wird hier schon vielfach der italienische Name Pinot Nero verwendet. In Österreich ist es ebenfalls der Blauburgunder, während man ihn in Deutschland zwischen einem Blauen Spätburgunder, einem Blauen Klevner und dem eng verwandten Frühburgunder unterscheidet. Die französischen Winzer haben außer dem Pinot Noir noch eine ganze Reihe von regionalen Synonymen bereit.

Auch in der Schweiz ist die Sorte weit verbreitet und als Blauburgunder, Klevner oder sogar Bärlin/Beerenwein (eigentlich ein Blauburgunderwein in der Ostschweiz) bekannt. Er wird sogar im englischen Tal der Themse erfolgreich angebaut und dort trägt er wiederum den französischen Namen.

Vielseitig zu verwenden

Keine andere Rebsorte wird aus Tradition auf derart viele Arten vinifiziert wie der Pinot Noir: Vom tiefroten vollen Burgunder aus Frankreich über den roséfarbigen Süßdruck in Deutschland und der Schweiz, bis hin zum klaren Grundwein für die Schaumweine in aller Welt. Bei einem Glas von hochwertigem Spumante oder eines Champagners denken nur wenige daran, dass Pinot Noir einer der wichtigsten Basisweine dieser edlen Getränke ist und ihnen Struktur und Fülle verleiht.

In Südtirol

Nach Südtirol kam der Blauburgunder vor etwa 150 Jahren, als der legendäre Erzherzog Johann französische Rebsorten in die damaligen »Südlichen Lande« der Monarchie bringen ließ. Zu der Zeit war die Rebfläche an Etsch und Eisack doppelt so groß wie heute und man fand genügend Weinberge, in denen sich die Sorte wohlfühlte. Heute sind die besten Anlagen über das Land verteilt und man sucht Plätze, auf denen sich die Wachstumsperiode möglichst lange hinzieht, um eine schöne Komplexität zu erzielen.



EGGON MARK
Dipl. Sommelier,
Innsbruck

Seine Charakteristik

Junge Burgunder haben - zusätzlich zu ihrem typischen Burgunderton - die unterschiedlichsten fruchtigen Düfte, die von frischen Erdbeeren über Himbeeren bis zur Pflaumenmarmelade gehen können. Wenn die gleichen Weine dann gereifter sind, lässt die Fruchtigkeit oft nach und das Bukett wird vielschichtiger, die Fruchttöne werden herber und von blumigen Düften bis zu erdigen Trüffelaromen ist fast alles möglich.

Südtiroler Blauburgunder haben ein mehr oder weniger gedecktes Granatrot. In der Nase ist er meist ausgeprägt fruchtig und erinnert an verschiedene Beeren. Das Bukett ist vom typischen Burgunderton unterlegt, der jedoch nur schwer zu beschreiben ist. Bei sehr gereiften Weinen wird dieser besondere Duft gerne - und liebevoll - als "Burgunderstinkerl" bezeichnet.

Die Weine sind praktisch immer trocken ausgebaut, die feine Säure ist gut eingebunden und die Tannine angenehm rund. Die feinen und fruchtigen Burgunderaromen sind auch im Mund deutlich zu erkennen. Sein Abgang wird nicht von Bitterstoffen, sondern der Fülle seiner Aromen dominiert.

Er ist genauso ein idealer Begleiter zu vielen feinen Speisen, wie ein genussvoller Freund in schönen Stunden.



Blauburgunder Traube