

Restaurant Roma

Dom-Pedrostr.6

Südtiroler Weine - Viel mehr als Weißburgunder und Vernatsch

mit den Rebsorten Sauvignon blanc, Chardonnay, Gewürztraminer, Lagrein und Blauburgunder

Nicht im Elsass, wie mancher vielleicht glaubt, sondern am Südufer des Kalterer Sees, unweit des Örtchens Tramin, stand die Wiege des Gewürztraminers. Und entlang des Flüsschens Eisack behauptet sich wacker die älteste rote Rebe des nördlichsten Fleckchens von Italien. Mehr „weinige“ Details aus Südtirol gefällig? Bitte sehr...

Weißwein - Gewürztraminer und Sauvignon sind beliebt

Aromatisch ist Trend. In Italiens Metropolen sind Südtiroler Weißweine aus den aromatischen Rebsorten Gewürztraminer und Sauvignon Blanc so gefragt, dass vor allem vom Gewürztraminer wenig für den Export übrigbleibt. Diese intensiv nach Rosen und Nelken duftende Sorte stammt höchstwahrscheinlich aus Südtirol. In den Weinbergen des Ortes Tramin am südlichen Ende des Kalterer Sees wurde sie jedenfalls erstmals gefunden, von dort stammt auch gesichert ihr Name, und dort werden auch großartige Weine aus der aromareichen Rebsorte produziert. Einen Gewürztraminer erkennt selbst der unerfahrene Weintrinker sofort: an seinem einzigartigen Duft nämlich. Darüber hinaus auch an seinem überaus üppigen Körper und sehr gehaltvollen Geschmack. Sein Markterfolg führte, nachdem es Lieferengpässe gab, zur Ausweitung seiner Rebflächen, weshalb der Gewürztraminer heute zu den auch mengenmäßig wichtigen Weißweinsorten Südtirols gehört.

Anbaugebiet - Frisches aus dem kühlen Eisacktal

Infolge der Reduzierung des Anbaus von Vernatsch und Weißburgunder konnte der aromatische Sauvignon Blanc ebenfalls zulegen. In Südtirol schmeckt diese international verbreitete Sorte nach Holunderblüten und Cassis, manchmal zeigt sie auch grüne Noten, wie man sie aus der Gemüseküche kennt. Darüber hinaus hat der Sauvignon Blanc wie alle Weißweine Südtirols viel Frische und einen mineralischen Kern. Im Eisacktal, dem kühlestem Anbaugebiet innerhalb Südtirols, ist diese Frische und Mineralik nochmal zusätzlich potenziert. Generell gilt für Liebhaber weißer Weine: Ganz Südtirol erzeugt saftig mineralische, frische Weißweine mit Körper und klar definiertem Rebsortencharakter, die unverwechselbar nach Südtirol schmecken – vom Weißburgunder bzw. Pinot Bianco über den Pinot Grigio und Chardonnay bis zum Gewürztraminer.

Die Rotweinspitze - Lagrein und Blauburgunder

Die Vielfalt der Südtiroler Weine zeigt sich auch bei den Rotweinen. Beliebiger Ausweitung kann man die Rebfläche in Südtirol nicht, denn die Traube konkurriert stets mit dem Apfel als zweitem erfolgreichen Landwirtschaftsprodukt. Dank der deutlichen Reduzierung der Vernatsch-Anbaufläche in den neunziger Jahren wurden aber Flächen frei für die angesagteren Rotweinsorten Lagrein und Pinot Noir.

Lagrein ist schwarz wie Tinte

Lagrein steht für das rote Südtirol wie keine zweite Sorte. Sie ist eine der ältesten Rebsorten in ganz Italien, eng verwandt mit dem Teroldego aus dem Trentino und dem Lambrusco aus der Emilia Romagna. Trotz dieser Verwandtschaft schmeckt der Lagrein als typisches Kind Südtirols völlig anders. Die Rebsorte ist farblich tiefdunkel violett, fast schwarz. Neben viel Fruchtsäure besitzt sie einen ganz eigenen Gerbstoff, der an Unterholz, schwarze Beeren und Tinte erinnert. Lagrein fühlt sich am wohlsten auf den Schwemmlandböden im Bozener Talkessel. Seine Ursprünge hat er rund um das Klosterstift Muri-Gries im Bozener Stadtteil Gries und am nördlichen Rand der Stadt unterhalb des St.-Magdalener-Anbaugebiets entlang der Eisack. Auch wenn die städtebauliche Expansion ihn immer weiter zurücktreibt, halten sich die Lagrein-Weinberge innerhalb der Stadt bislang noch wacker. Da Lagrein als urtypische einheimische Sorte viel Aufmerksamkeit erhält, haben ihn auch Winzer im Unterland und dem Überetsch kräftig angepflanzt, weshalb die Rebfläche gewachsen ist.

Blauburgunder ist angesagt

Glücklicherweise bietet das kleine Südtirol mit seiner Bodenvielfalt diversen Rebsorten ein geeignetes Plätzchen für den Anbau. So auch dem Pinot Noir oder Blauburgunder, wie er in Südtirol heißt. Er bevorzugt eher kalkhaltige Böden mit einem kargen Untergrund, wo der Wind die Trauben nach dem Regen relativ schnell abtrocknet. Die Böden des Ortes Mazzon im Unterland gelten als die besten Lagen für den Blauburgunder. Ein Südtiroler Blauburgunder besitzt die für die Rebsorte typischen feinen Gerbstoffe, die noble, zurückhaltende Frucht und einen Gesamtauftritt, der ihn als Südtiroler Bergwein erkennbar macht. Anders verhalten sich die internationalen Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot, die im Zuge der Neubepflanzungen im letzten Jahrhundert das Sortenspektrum Südtirols bereichert haben. Sie haben sich noch nicht voll ins Südtiroler Weinleben integriert, sie vermitteln im Glas unter allen Weinen des Landes am wenigsten den Geschmack von Südtirol.

Ristorante Pizzeria Roma Dom-Pedro-Straße 6 – 80637 München Tel. 089/1574163

www.ristoranteroma-muenchen.de - www.ristoranteroma-muenchen.de

ristoranteroma@online.de