

**Wein-Plus.de**  
das Wein-Netzwerk im Internet

*Wein-Plus Reportage*  
**Überetsch**



**Eppan und Girsan**

Wer heutzutage als Weintourist nach Südtirol fährt, hat mit der Wahl seines Reiseziels eigentlich schon alles richtig gemacht. Er wird ein Weinland kennenlernen, in dem das Durchschnittsniveau ungewöhnlich hoch ist und er wird auf eine lebendige und herzliche Weinkultur treffen.

Die mit dieser Reportage beginnende Artikelserie ist denjenigen gewidmet, die mit ihrer Arbeit diesen erfreulichen Zustand geschaffen haben und dies jedes Jahr aufs Neue tun: den Südtiroler Weinproduzenten – und zwar allen! Denn jeder von ihnen, ob bekannt oder unbekannt, groß oder klein, trägt auf seine Art zum derzeit so positiven Gesamtbild des Weinlandes Südtirol bei, und jeder Einzelne ist deshalb auch einen Besuch wert.

Und weil zu gutem Wein gutes Essen gehört, werden auch empfehlenswerte Gasthäuser in den jeweiligen Gebieten erwähnt. Wobei die Empfehlungen von denen stammen, die sich vermutlich am besten auskennen: den Weinproduzenten vor Ort.

## **Überetsch Teil 1 - Girlan**

Girlan ist zwar ein Ortsteil der Großgemeinde Eppan, bezüglich der hier wachsenden Weine allerdings als eigenständiges Gebiet zu betrachten. Die wohl bekanntesten Betriebe sind hier die beiden großen Genossenschaften Girlan und Schreckbichl, die ihre Schwerpunkte jeweils sehr unterschiedlich setzen.

### **Kellerei Girlan:**

#### **Die Vernatsch-Veteranen**



Die Protagonisten der Verkostung im März 2008  
(Quelle: Kellerei Girlan)

Am 31. März 2008 fand in den Verkostungsräumen der Kellerei Girlan eine außergewöhnliche Veranstaltung statt. Es wurden 12 Jahrgänge des Vernatsch ‚Gschleier‘ verkostet. Der älteste Wein stammte aus dem Jahr 1976. Nun muss man wissen, dass der Vernatsch in den meis-

ten Fällen ein jung zu trinkender, leichter und angenehm unkomplizierter Wein ist. Beim ‚Gschleier‘ ist alles anders. Er wird aus 80 – 100 Jahre alten Rebstöcken auf einer der wenigen nach Süden ausgerichteten Lagen Girlans gewonnen und weist mit 50 bis 60 Hektoliter pro Hektar einen - für Vernatsch-Weine – ungewöhnlich niedrigen Ertrag auf. Der an diesem Abend anwesende Marcus Hofschuster kam zu folgendem Resümee: „Die ältesten Weine konnten mit am meisten überzeugen. Der 76er erinnerte an einen bestens gereiften Beaujolais Cru oder Villages-Burgunder und auch der 83er glänzte trotz trüber Farbe mit erstaunlicher Vitalität und mineralischem Biss. Auch in der geöffneten Flasche hielten sich die meisten alten Vernatsch über einige Stunden überraschend gut“.

Ein weiterer Vernatsch der Girlaner Genossen hat in Südtirol eine wichtige Rolle gespielt: Der ‚Faß Nr. 9‘. Es war der erste Wein aus dieser Sorte, der es auf die Weinkarten der gehobenen Gastronomie geschafft hat. Das beharrliche Festhalten der Girlaner Genossen am Vernatsch und dessen Präsentation als ernst zu nehmender Wein haben sicherlich viel dazu beigetragen, dass diese Rebsorte ihr Image als dünner Zechwein inzwischen weitestgehend ab-

gelegt hat.

Die Girlaner Genossen bieten allerdings nicht nur beim Traditionswein Vernatsch Außerordentliches. Auch der Weißburgunder „Selection Plattenriegl“, der aromatische Sauvignon „Selection Flora“ und der Blauburgunder vom Trattmannhof im Südtiroler Unterland sind herausragende Gewächse. Neue Wege gehen die Girlaner mit ihren seit 2009 erhältlichen Riserva-Weinen. Hier setzt man auf Reife und die Cuvée aus verschiedenen Sorten. Beim Weißen sind dies Chardonnay, Weißburgunder und Sauvignon. Schon die erste Abfüllung aus dem Jahrgang 2007 offenbart ein bemerkenswertes Potential. Dasselbe gilt für die Rotwein-Riserva aus Cabernet und Merlot, wengleich hier das Holz gerne etwas moderater eingesetzt werden könnte. Das umfangreiche Angebot umfasst derzeit insgesamt 34 Weine in der Preisklasse zwischen 5 und 25 Euro, es soll in Zukunft allerdings vor allem in der Basislinie stark reduziert werden.

#### **Direktverkauf:**

Mo.- Fr. 9.00 – 12.30 und 15.00 – 19.00  
sowie Samstag vormittags.

St.-Martin-Straße 24, I-39057 Girlan

Tel.: + 39 0471 662 403

E-Mail: info@girlan.it

Web: www.girlan.it

#### **Die Kellerei Girlan im Wein-Plus-Führer:**

[http://www.wein-plus.de/italien/Kellerei%2BGirlan\\_52632.html](http://www.wein-plus.de/italien/Kellerei%2BGirlan_52632.html)

### **Kellerei Schreckbichl:**

#### **Pioniere des internationalen Stils**

Luis Raifer, bis Anfang 2010 Direktor der Kellerei Schreckbichl, war einer der ersten, die Anfang der 80er Jahre des letzten Jahrhunderts in Südtirol neue Zeiten eingeläutet haben. Das Image Südtirols als Weingebiet war nicht eben das Beste zu dieser Zeit. Es wurde hauptsächlich von dünnen, einfachen Weinen geprägt, die von weinseligen und eher anspruchslosen Törggelen-Touristen in großen Mengen für wenig Geld gegen den Durst ge-



Dr. Luis Raifer (Quelle: Kellerei Schreckbichl)

trunken wurden. Der Durst der Kunden im Ausland wurde jedoch immer geringer. Luis Raifer störte allerdings nicht nur das magere Betriebsergebnis, das mit diesen Weinen erzielt wurde. Er war der Auffassung, dass Südtirols Möglichkeiten bis dato nur von wenigen Erzeugern wirklich ausgenutzt wurden.

So startete er Anfang der 80er Jahre sein Projekt zur Verbesserung der Qualität, das sich an einer bis dahin in Südtirol unbekannt internationalen Stilistik orientierte. Mit den Weinen der Linie „Cornell“ schuf er ein Qualitätsweinkonzept, das im Weinberg begann. „Die Produzenten waren zu dieser Zeit ja gewohnt, möglichst große Mengen abzuliefern. Da mussten wir gegensteuern. Zunächst einmal mit einem Auszahlungsmodus, der statt der Menge die

Qualität der Trauben belohnte. Aber auch mit intensiver Beratung und Schulung.“

Im Keller wurden die Weine nach neuen Methoden ausgebaut. Das hieß damals vor allem: viel neues Holz. „Nach heutigen Maßstäben sicherlich viel zu viel. Aber man hat damals halt auch viel experimentiert und die Weine erregten Aufmerksamkeit.“ Heute ist der Holzeinsatz differenzierter. Manche Weine, wie der Traminer, werden ganz ohne Holz ausgebaut, andere, wie der Weißburgunder, im großen Fass.

Anfang der 90er Jahre wurde die Cornell-Linie noch durch die Weine mit der Bezeichnung „Lafoa“ (Sauvignon Blanc und Cabernet Sauvignon) ergänzt. Bei diesen handelt es sich um reine Lagenweine eines Weinbergs auf einer Anhöhe zwischen Girlan und Schreckbichl. Beide zeichnen sich durch kräftige Struktur und Langlebigkeit aus. Das Gesamtangebot umfasst derzeit 25 Weine aufgeteilt auf 3 Produktlinien. Die Preise bewegen sich zwischen 6,50 und 25 Euro. Einige Raritäten liegen darüber.

#### Direktverkauf:

Mo - Fr: 9:00 - 12:30 und 14:30 - 18:00  
und Samstag: 9:00 - 12:30

Weinstraße 8, I-39057 Girlan

Tel. +39 0471 664 246

E-Mail: info@colterenzio.it

Web: www.schreckbichl.it

#### Ignaz Niedrist:

#### Rückkehr zum Vernatsch

Ignaz Niedrist war während der stürmischen Jahre des Umbruchs Kellermeister in Schreckbichl und hat hier und anschließend in seinem eigenen Betrieb „die wohl aufregendsten und interessantesten Jahre des Südtiroler Weinbaus“ erlebt, wie er bekennt.



Ignaz Niedrist (Quelle: I.Niedrist)

Jetzt ist er selbstvermarktender Winzer und sorgt mit seinen derzeitigen Aktivitäten dafür, dass es ihm auch in Zukunft nicht langweilig wird. Erstens ist er auf seinem Hof permanent am Umbauen und zweitens startet er heuer ein Projekt, das zur Erhaltung des Vernatsch als Qualitätswein beitragen soll.

Als er 1990 mit der Vermarktung seiner eigenen Weine begann, hat er erst einmal alle Vernatsch-Reben ausgerissen und durch andere Sorten ersetzt. Inzwischen jedoch fahndet er in Weinbergen, in denen der Vernatsch verschwinden soll, nach genetisch hochwertigem Rebmaterial (wie alte Rebstöcke aus hochwertigen Klonen wie dem Mittervernatsch), um es in der Rebschule seines Bruders zu vervielfältigen und anschließend auf seinen Weinbergen anzupflanzen.

Der Wein, den er im Sinne hat, soll ein etwas anderer Vernatsch werden: „Kräftiger, strukturierter, ohne allerdings seine Feinheit zu verlieren.“ Ab April 2010 kann man die-

sen Wein bei einem Besuch im Hause Niedrist verkosten. Außerdem: Weißburgunder, Sauvignon, eine Weißweincuvée sowie die Rotweine Lagrein, Cabernet/Merlot und Blauburgunder.

Wie viele seiner Kollegen sieht auch Ignaz Niedrist beim Letzteren die interessantesten Perspektiven für hochwertigen südtiroler Rotwein. Die ab Hof-Preise liegen zwischen 8,50 und 18 Euro.

#### Direktverkauf

nach telefonischer Anmeldung.

Runggweg5, I-39057 Girlan

Tel.: +39 0471 664 494

E-Mail: ignazniedrist@rolmail.net

#### Niedermayr:

#### Besinnung aufs Wesentliche

Nach einer 2007 erfolgten Umstrukturierung konzentriert sich das Weingut Josef Niedermayr vor allem auf diejenigen Weine, welche aus den Trauben der eigenen oder von gepachteten Rebflächen gewonnen werden. Das ermöglicht ein hohes Niveau auf allen drei Qualitätsstufen, in die das Sortiment der Niedermayrs aufgeteilt ist. Schon das Niveau der einfacheren Weine ist sehr ansprechend.



Erika und Josef Niedermayr mit dem leider nicht mehr unter ihnen weilenden Trux (Quelle: Niedermayr)

Besonders am Herzen liegt den Niedermayrs der Blauburgunder, mit dem sie immer für angenehme Überraschungen gut sind, sowie die Weine des Hofes zu Pramol, einer Einzellage bei Eppan Berg bei Sankt Pauls, wo sie auf 600 Meter Höhe kernige Weißweine produzieren und mit neuen Sorten experimentieren.

Bei allen Neuerungen, die in der letzten Zeit hier Einzug gehalten haben, ist den Niedermayrs jedoch auch „der Respekt vor der Tradition und der Arbeit der Gründerfamilie aber auch die Dankbarkeit, ein gesundes Familienunternehmen leiten zu dürfen, sehr wichtig.“ Dies hat sie bewogen, „bei der Neugestaltung und Modernisierung des Unternehmens der Vergangenheit einen ehrenvollen Platz zuzuweisen.“

So wurde ein kleines Weimuseum eingerichtet, in dem alle Zeitzeichen vergangener Jahre ein neues Zuhause fanden, vom Ochsenjoch aus dem letzten Jahrhundert über alte Transportfässer, in denen noch der Wein an den Kaiserhof nach Wien gebracht wurde, einer traditionellen Pergel bis hin zu einer Bibliothek von alten Geschäftsbüchern bis zurück in das Jahr 1872.

Für Gruppen werden hier nach vorheriger Anmeldung Degustationen durchgeführt. Die Preise der Weine bewegen sich zwischen fünf und 20 Euro.

#### Direktverkauf:

Jesuheimheimstraße 23 I-39057 Girlan

Tel. +39.0471 662 451

E-Mail: info@niedermayr.it

Web: www.niedermayr.it

Die Kellerei Niedermayr im Wein-Plus-Führer:

[http://www.wein-plus.de/italien/WGNiedermayr\\_50041.html](http://www.wein-plus.de/italien/WGNiedermayr_50041.html)

## Lorenz Martini: Animierende Traditionspflege



Lorenz Martini (Quelle: L.Martini)

Lorenz Martini ist Kellermeister bei den Niedermayrs, produziert jedoch auch eigenen Wein. Und genauso wie Erika und Josef Niedermayr liegt ihm die Pflege der Tradition sehr am Herzen. Im Gegensatz zu seiner Arbeit bei den Niedermayrs, wo er sich um über 20 verschiedene Sorten kümmern muss, konzentriert er sich als Erzeuger auf

eine einzige, nämlich Sekt nach der traditionellen Methode der Flaschengärung. Und dieser hat, obwohl dies kaum bekannt ist, in Südtirol eine weit zurückreichende Geschichte.

Schon 1890 gab es in Sankt Michael Eppan die „Südtiroler Champagner-Kellerei“. Gegründet wurde sie, um die Nachfrage des österreichisch-ungarischen Adels zu befriedigen, welcher auf seinen über 300 Schlössern und Anwesen im Überetsch Animierendes für seine Festlichkeiten benötigte.

Nach dem 1. Weltkrieg, als Südtirol Italien zugeschlagen wurde, kam der Handel mit dem Norden und damit die Nachfrage nach Sekt zum Erliegen. Ende der 70er Jahre begannen einige Pioniere (Josef Reiterer/Arunda und Alois Ochsenreiter/Haderburg sowie die Sektkellerei Kössler in Sankt Pauls) wieder mit der Produktion von hochwertigem Sekt nach der klassischen Methode. Lorenz Martini stieß in den 80er Jahren hinzu und seit dem Jahr 2000 hat er seinen eigenen Keller im Zentrum von Girlan.

Da er nicht von der Sektproduktion allein leben muss, kann Lorenz Martini die Sache mit der ihm eigenen heiteren Gelassenheit angehen und sich eine konsequente Qualitätsorientierung leisten. „Ich möchte einen kräftigen Sekt mit markanter Frucht, vor allem aber auch den Reife aromen, die auch gute Champagner auszeichnen.“ Deshalb lässt er sich immer Zeit, bis er seinen ‚Comitissa‘ (der Name soll auf die mit dem Adel verbundene Vergangenheit Südtiroler Sekts hinweisen) auf den Markt bringt.

Zur Zeit gibt es den Jahrgang 2004, der den Anspruch Lorenz Martinis voll einlöst und für 13 Euro ab Hof zu haben ist.

### Direktverkauf

nach telefonischer Anmeldung.

Pranzollweg 2/D, I-39057 Girlan

Tel. +39 0471 664136

E-Mail: [lorenz.martini@rolmail.net](mailto:lorenz.martini@rolmail.net)

Die Sektkellerei Lorenz Martini im Wein-Plus-Führer:

[http://www.wein-plus.de/italien/SKMartini\\_52681.html](http://www.wein-plus.de/italien/SKMartini_52681.html)

## K. Martini & Sohn: Familiäre Traditionspflege

Die Gründung der Kellerei K. Martini & Sohn 1979 verdankte sich vor allem der Rastlosigkeit Karl Martinis. Der Vater des derzeitigen Besitzers, Gabriel Martini, arbeitete 20 Jahre als angesehener Kellermeister bei der Kellerei Schreckbichl. Da



Lukas, Maren und Gabriel Martini  
(Quelle: G.Martini)

er auch nach seiner Pensionierung nicht auf das verzichten wollte, was ihm zeit seines Lebens Freude bereitet, kullerte er weiterhin etwas Wein ein. „Das Ganze hatte eher Hobby-Charakter“, so Gabriel Martini, zu dieser Zeit noch Kellermeister bei der Kellerei Gries.

Das Hobby wurde mit der Zeit eine immer professionellere Angelegenheit, sodass sich auch Gabriel Martini entschloss, seine abhängige Tätigkeit aufzugeben und sich ganz dem familieneigenen Betrieb zu widmen. Vater Karl nutzte seine vielfältigen Kontakte, um den Wein unter die Leute zu bringen.

Obwohl inzwischen jährlich circa 250.000 Flaschen produziert werden, ist die Kellerei auch heute noch ein reiner Familienbetrieb, in dem sich Gabriel Martini und seine beiden Kinder Maren (Vertrieb) und Lukas (Produktion) praktisch um alle Belange selbst kümmern. Die Trauben werden zum Großteil von Vertragswinzern aus Girlan, Eppan, Kaltern, dem Bozner Raum und dem Eisacktal geliefert. Eine kleine Fläche bei Girlan wird von den Martinis selbst bewirtschaftet.

Die Vielfalt der Herkünfte spiegelt sich im Angebot wieder. Vom Müller-Thurgau aus dem Eisacktal über die Vernatsch-Klassiker vom Kalterer See bis zu den Selektionsweinen aus Blauburgunder, Lagrein und Cabernet ist ein Großteil der in Südtirol kultivierten Sorten vertreten. Das gesamte Sortiment umfasst derzeit 25 Weine in drei Qualitätslinien zu Preisen zwischen 5 und 20 Euro. Der Schwerpunkt liegt natürlich bei den Weinen aus Girlan, hier sind die traditionellen Südtiroler Weine - Weißburgunder, Vernatsch und Blauburgunder - für Gabriel und Lukas Martini die wichtigsten Sorten.

### Direktverkauf:

Mo-Fr: 8.00-12.00, 14.30-18.30 Sa: 9.00-12.00

Lammweg 28, 39057 Girlan

Tel. +39 0471 663 156

E-Mail: [info@martini-sohn.it](mailto:info@martini-sohn.it)

Web: [www.martini-sohn.it](http://www.martini-sohn.it)

Die Kellerei K. Martini im Wein-Plus-Führer:

[http://www.wein-plus.de/italien/WKBMartiniS\\_52631.html](http://www.wein-plus.de/italien/WKBMartiniS_52631.html)

## Josef Weger: Radikaler Schnitt



Dr. Johannes Weger (Quelle: J.Weger)

Hier in der Vergangenheit jedoch fast nur große Mengen einfachen Weins abgefüllt wurden, war dieser Schritt radikaler, d.h. es fiel nicht einfach eine Produktlinie weg, sondern der ganze Betrieb wurde von Grund auf umstrukturiert. Literware gibt es gar nicht mehr und bei den Weinen in Normalflaschen setzt Johannes Weger vor allem auf gehobene Qualitäten, wobei ihm die Burgundersorten besonders am Herzen liegen, da er deren Feinheit schätzt. „Ich möchte zwar strukturierte, aber keine marmeladigen Weine“. Und da er erst relativ spät daran ging, den Betrieb umzukrempeln, konnte er sich die Fehler sparen, „die andere oft im Übereifer begangen haben“ als sie holzüberladene Weine produzierten, die zwar anfangs Aufsehen erregten, die aber „heutzutage zu Recht keiner mehr haben will“.

Sowohl sein Blauburgunder als auch die Blends aus anderen internationalen Sorten sind dann zwar auch im Holz ausgebaut, dieses ist aber so gekonnt eingesetzt, dass es den jeweiligen Charakter und die Trinkigkeit der Weine nicht beeinträchtigt. Das Sortiment besteht derzeit aus 15 Weinen. Die besten Selektionen verkauft Johannes Weger unter dem Etikett ‚Maso delle Rose‘; sie gehören inzwischen zu den herausragenden Weinen ihrer Art in Südtirol. Das Preisniveau bewegt sich zwischen 8 Euro für die Weißweine der Basislinie und 25 Euro für die Selektionsweine.

Direktverkauf  
nach telefonischer Vereinbarung.  
Jesuheimstraße 17, I-39057 Giralan  
Tel. +39 0471 662 416  
E-Mail: info@wegerhof.it  
Web: www.wegerhof.it

Die Kellerei Josef Weger im Wein-Plus-Führer:  
[http://www.wein-plus.de/italien/WKWeger\\_55476.html](http://www.wein-plus.de/italien/WKWeger_55476.html)

## Strickerhof: Bio, weil's einfach sein muss

Als seine damals sechsjährige Tochter Magdalena an einem Tumor erkrankte, fasste Karl Kasseroller 1996 den Entschluss, radikal alle Chemie aus seinen Weinbergen und Obstgärten zu verbannen.



Die Familie Kasseroller (Quelle: K.Kasseroller)

Er war damals einer der ersten in Südtirol, die diesen Weg gingen und musste sich einiges von seinen Kollegen anhören. Die Gesundheit seiner Familie und seine eigene waren ihm jedoch wichtiger als die Meinung seiner Nachbarn, und so zog er die Umstellung auf Bio konsequent durch. Bei den Äpfeln war das auch kein so großes Problem, da der niedrigere Ertrag durch den höheren Preis für Bio-Ware mehr als kompensiert wurde. Dadurch wandelte sich auch die anfängliche Skepsis einiger Kollegen in neugieriges Interesse.

Beim Wein war es schon schwieriger. „Hier bestimmt in erster Linie die Qualität des Weins und das Image der Kellerei den Preis und Bio spielt für die Konsumenten eine eher untergeordnete Rolle.“ Da der Name Strickerhof ziemlich unbekannt ist, muss Karl Kasseroller mit der Güte seiner Weine auf sich aufmerksam machen. Das gelingt ihm inzwischen sehr gut.

Die Strickerhof-Erzeugnisse kann man blind kaufen, wenn man klassische Südtiroler Tropfen wie Goldmuskateller, Vernatsch und Lagrein für den täglichen Genuss schätzt. Eine Spezialität des Hauses ist der Rosé aus der pilzresistenten französischen Sorte Chambourcin.

Ein toller Sommerwein: Schlank und feinfruchtig im Mund, mit klarer Frucht und feine Säure. Als Bio-Produzent ist Karl Kasseroller naturgemäß an qualitativ hochwertigen pilzresistenten Sorten interessiert, weshalb er sein Sortiment demnächst um den weißen Bronner erweitern wird. Das gesamte Angebot umfasst derzeit sieben Weine in der Preisklasse zwischen fünf und zehn Euro. Hinzu kommen geschmackvolle Trauben und Apfelsäfte.

Tochter Magdalena geht es übrigens inzwischen wieder gut und sie studiert Musik, um das Hobby ihres Vaters - Karl Kasseroller greift in seiner Freizeit gerne zum Akkordeon – zu ihrem Beruf zu machen.

Direktverkauf  
nach telefonischer Vereinbarung.  
Boznerstrasse 62, I-39010 Frangart/Eppan  
Tel. +39 0471 633 402  
E-Mail: karl.kasseroller-strickerhof@rolmail.net

Die Weine der Kellerei im Wein-Plus-Führer:  
[http://www.wein-plus.de/italien/Strickerhof\\_61714.html](http://www.wein-plus.de/italien/Strickerhof_61714.html)

## Alois Warasin: Konzentration aufs Eigene



Detail der Kellerei (Quelle: G. Warasin)

Alois Warasin führt seinen Familienbetrieb in der vierten Generation, war aber bis 2005 hauptberuflich Kellermeister bei der Kellerei Sankt Pauls. Jetzt kümmert er sich ausschließlich um seine eigene Kellerei und möchte diese immer mehr in Richtung Qualität entwickeln.

Einen Teil seines Weins verkauft er noch offen an die lokale Gastronomie und Kunden, die sich ihren Wein zu Hause selbst in Flaschen füllen. Der offene Wein ist gar nicht schlecht, aber Alois Warasin möchte sich in Zukunft immer mehr auf die 7/10tel-Qualitäten konzentrieren, die ausschließlich aus eigenen Trauben gewonnen werden.

Er füllt nur vier Sorten ab, die auf seinen Lagen um Girlan am besten wachsen: Weißburgunder, Sauvignon, Vernatsch und Blauburgunder. Das Ziel sind feinfruchtige, elegante Weine. Diesem kommt er mit den Weißen und dem Vernatsch schon sehr nahe. Dem Blauburgunder fehlt zurzeit sicherlich noch etwas die Fruchttiefe und Struktur, was sich aber in Zukunft mit Sicherheit verändern wird. Die Verkaufspreise ab Hof liegen zwischen 4 und 7 Euro.

### Direktverkauf

nach telefonischer Vereinbarung.

Schreckbichl 1, I-39057 Girlan

Tel. +39 0471 662 462

E-Mail: [weine.a.warasin@rolmail.net](mailto:weine.a.warasin@rolmail.net)

## Restaurantempfehlungen der Girlaner Produzenten

Zwei Adressen wurden von allen Produzenten in Girlan genannt, der **Marklhof** (+39 0471 662 407) und der **Ansitz Pillhof** (+39 0471 633 100).

Ersterer ist das Traditionslokal in Girlan und bietet klassische Südtiroler Küche auf gehobenem Niveau sowie einen herzlichen Service.

Der Ansitz Pillhof im Ortsteil Frangart besitzt eine der eindrucksvollsten Weinselektionen Südtirols. Gekocht wird auch hier klassische Südtiroler Küche mit einem gewissen mediterranen Touch.

Die Preise liegen in beiden Lokalen im etwas gehobenen Bereich. Für das, was geboten wird, sind sie jedoch absolut angemessen.

Ebenfalls verfeinerte Südtiroler Kost in derselben Preisklasse bietet das **Gasthaus Weinegg** (+39-0471-662-511) im Ortszentrum. Ein einfaches, recht gemütliches Lokal, mit schönem und - außer an den drei Tischen bei der Entlüftungsanlage - auch ruhigem Garten ist das Restaurant **Zum Falken** (+39-0471-662-606) im historischen Zentrum Girlans. Es bietet klassische Südtiroler Speisen im mittleren Preissegment.

## Nützliche Adressen:

### Roter Hahn

Vermittelt in Südtirol Unterkünfte auf dem Bauernhof. Darunter auch viele bäuerliche Weinerzeuger. Die Qualitätskriterien sind sehr streng und werden jährlich überprüft.

Tel: +39 0471 999325

Fax: +39 0471 981171

E-Mail: [info@roterhahn.it](mailto:info@roterhahn.it)

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Tourismusverein Eppan

Rathausplatz 1 - I-39057 Eppan

Tel. +39 0471 662206

Fax +39 0471 663546

[info@eppan.com](mailto:info@eppan.com)

### Freie Weinbauern Südtirol

Zusammenschluss von derzeit 82 selbstvermarktenden Südtiroler Weingütern. Ein absolutes Muss für jeden Südtirol-Weinfreund: die Vinea Tirolensis, bei der fast alle Mitgliedsbetriebe ihre aktuellen Weine vorstellen. Meist Ende August im Bozner Stadttheater.

Tel.: +39 0471-238002

E-Mail: [info@fws.it](mailto:info@fws.it)

[www.fws.it](http://www.fws.it)

## Überetsch Teil 2 - Eppan

Teil zwei der Südtirol-Reportage befasst sich mit den Kellereien in und um Eppan. Hier wird das Bild geprägt von zwei großen Genossenschaften (Sankt Michael und Sankt Pauls), einer historischen Privatkellerei (Josef Brigl) und wenigen, aber ausgesprochen interessanten Selbstvermarktern.

### Kellerei Sankt Michael: Durch Strenge zum Erfolg



Hans Terzer (Quelle: Kellerei Sankt Michael-Eppan)

Auf Italiens Leitmesse, der jedes Jahr im Frühjahr stattfindenden Vinitaly in Verona, vermittelt der Stand der Kellerei Sankt Michael-Eppan immer den Eindruck eines Bienenstocks. Vom Anfang bis zum Ende der Messe ist er vor allem von Italienern umlagert, die hier den einen oder anderen Schluck guten Weißweins ergattern möchten.

Verantwortlich für die Weine der Genossenschaft und damit für diesen Erfolg ist seit nunmehr 33 Jahren Hans Terzer, der 1977 als 22-Jähriger das Amt des Kellermeisters in Sankt Michael übernahm. Er erkannte schon früh die Möglichkeiten, welche Südtirol für die Erzeugung hochwertiger Weißweine bietet und kreierte mit dem Weißburgunder ‚Schulthäuser‘ sowie den Weinen der Linie ‚St. Valentin‘ Klassiker, die das Image Südtirols als Weißweinland maßgeblich geprägt haben. Die St. Valentin-Linie umfasst mittlerweile nicht nur Weißweine (Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Grigio und Weißburgunder) sondern auch Blauburgunder, Lagrein, Merlot und Cabernet. Und obwohl sie mittlerweile in nicht unbeträchtlicher Anzahl von jährlich 500.000 Flaschen produziert werden („Ich will Spitzenweine nicht nur in homöopathischen Mengen“, so Hans Terzer), nehmen diese Weine qualitativ jedes Jahr eine Ausnahmestellung ein. Der Sauvignon erhielt nun schon das 15. Jahr in Folge die 3 Gläser des Gambero Rosso.

Erreicht hat Hans Terzer diesen Erfolg durch rigoroses und konsequentes Handeln. Wenn es um die Durchsetzung dessen geht, was er für sinnvoll und wichtig erachtet, greift er auch mal zu ungewöhnlichen Maßnahmen. Bei einer Mitgliederversammlung ging es einmal darum, eine bestimmte Fläche auf Pinot Grigio umzustellen, weil man von diesem Wein erhebliche Mehrmengen benötigte. Als sich die einzelnen Mitglieder nur sehr zaghaft und in zu geringer Anzahl zu dieser Umstellung entscheiden konnten, ließ Hans Terzer die Türen des Versammlungsraums einfach so lange zugesperrt und keinen raus, bis genügend der anwesenden Mitglieder zur Umstellung bereit waren. Heute sind ihm wahrscheinlich viele dankbar für die Kompromisslosigkeit mit der er seine Entscheidungen durchgesetzt hat, denn die Kellerei St. Michael steht hervorragend da und kann ihren Mitgliedern gute Preise für ihre Trauben zahlen.

Das Angebot ist sehr umfangreich und enthält alle klassi-

schen Südtiroler Sorten. Die Preise bewegen sich zwischen 5 und 25 Euro.

#### Direktverkauf:

Mo. – Fr. 8 - 12 Uhr und 15 – 18 Uhr 30,  
Sa. (von Ostern bis Allerheiligen auch nachmittags von 14–17 Uhr)  
Umfahrungsstraße 17/19, I-39057 Eppan  
Tel. +39 0471 664466  
E-Mail: [kellerei@stmichael.it](mailto:kellerei@stmichael.it)  
Web: [www.stmichael.it](http://www.stmichael.it)

### Kellerei Sankt Pauls: Ehrgeiz und Leidenschaft

Die Kellerei Sankt Pauls wurde im selben Jahr (1907) wie die Kellerei Sankt Michael gegründet. Damals waren es 36 Mitglieder. Bis heute ist die Zahl auf 201 gestiegen und seit 2005 ist ein neuer Mitarbeiterstab für die Kellerei verantwortlich, der sich vorgenommen hat, den Betrieb mit neuen innovativen Produkten fest in der Südtiroler Spitzenklasse zu etablieren.

Der neue Kellermeister, Wolfgang Tratter, möchte „das ganze Potential, welches unsere Weinberge bieten, voll ausschöpfen.“ Zu diesem Zweck wurde viel Arbeit investiert, um die besten Lagen für die jeweilig beste Rebsorte ausfindig zu machen und die Arbeit im Weinberg noch weiter zu verbessern. Das Wort Kellermeister ist für Wolfgang Tratter und sein Team eigentlich nicht mehr ganz passend. Denn ein Großteil ihrer Tätigkeit besteht inzwischen darin, die Mitglieder durch intensive Schulungen und Beratung zur Produktion immer besserer Traubenqualitäten zu befähigen.

Und es wurde eine neue Top-Linie mit geschaffen. Deren Name ist das derzeitige Programm der Kellerei St. Pauls: PASSION. Sie besteht aus sechs reinsortig ausgebauten Weinen, die aus den besten Trauben der jeweiligen Sorten gekellert werden: Weißburgunder, Sauvignon und Gewürztraminer bei den Weißweinen und bei den Roten Blauburgunder, Lagrein und – sicherlich für viele überraschend –, ein Vernatsch. Die Kellerei St. Pauls ist neben den Giralner Genossen und der Ersten & Neuen Kellerei in Kaltern die einzige Genossenschaft, die diesem ursprünglichen Südtiroler Eigengewächs einen Platz in der höchsten Produktlinie reserviert und somit beweist, dass Innovation und Tradition sich nicht ausschließen.

Das zeigt sich auch im Verkostungsraum der Kellerei. Es ist sowohl ein anspruchsvolles Ambiente für die Verkostung der edlen Tropfen der Top-Linie als auch ein beliebter Treffpunkt für das ganze Dorf. Seit 2005 ist die Kellerei St. Pauls im Ort konkurrenzlos, da der einzige Mitbewerber vor Ort, die Wein- und Sektkellerei Kössler, von der Kellerei St. Pauls übernommen wurde. Die Kellerei Kössler war vor allem durch ihre im Flaschengärungsverfahren ausgebauten



Das neue Team: Wolfgang Tratter, Dr. Alessandro Righi, Leopold Kager (Quelle: Kellerei St. Pauls)

Spitzensekte Praeclaurus bekannt. Diese werden nun unter dem Etikett St Pauls vermarktet. Die anderen Kössler-Weine werden als eigene Linie weitergeführt, sodass das Angebot inzwischen über 40 Weine in der Preisklasse von fünf bis 20 Euro umfasst. Die Weine aus der Linie PASSION kosten ab Hof zwischen neun und 20 Euro.

Direktverkauf:

Mo-Fr. 9.00-12.30, 15.00-19.30

Sa. 9.00-12.30, 15.00-18.00 (Sommer)

Schloss-Warth-Weg 21, I-39050 Sankt Pauls/Eppan

Tel. +39 0471 662183

E-Mail: info@kellereistpauls.com

Web: www.kellereistpauls.com

Die Weine der Kellerei Sankt Pauls im Wein-Plus-Führer:

[http://www.wein-plus.de/italien/CANPauls\\_52633.html](http://www.wein-plus.de/italien/CANPauls_52633.html)

Die Weine der Kellerei Kössler im Wein-Plus-Führer:

[http://www.wein-plus.de/italien/Kellerei2B\\_52630.html](http://www.wein-plus.de/italien/Kellerei2B_52630.html)

**Josef Brigl:**

**700 Jahre Südtiroler Weinbautradition**



Die Familie Brigl (Quelle: Weinkellerei Josef Brigl)

Die Kellerei Josef Brigl feierte 2009 ihren 700. Geburtstag und gehört damit zu den ältesten Kellereien Südtirols. Josef Brigl ist ein immer entspannter, gemütlicher Mensch und ein flammender Verfechter des Vernatsch. Er hat auch in Zeiten, als alle anderen Produzenten schlecht über diesen Wein redeten und ihn durch lukrativere Sorten ersetzten, am Vernatsch festgehalten. Josef Brigl liebt den Vernatsch, „weil es ein Wein ist, von dem man problemlos und mit großer Freude nicht nur ein, sondern auch zwei bis drei Gläser trinkt, auch wenn er (möglicherweise) nie 3 Gläser vom Gambero Rosso bekommen wird.“ Und Josef Brigl ist mit seiner Vernatsch-orientierten Strategie ausgesprochen erfolgreich. Absatzprobleme hatte er nie.

Alle Vernatsch-Weine von Josef Brigl zeichnen sich vor allem durch ihre feine und zarte Art aus. Die Kellerei bietet jedoch nicht nur Vernatsch, sondern wie fast alle Handwerkskellereien ein sehr breites Spektrum südtiroler Weine. Nicht weniger als 38 verschiedene Positionen finden sich derzeit im Angebot. In der Basislinie sind es immer angenehme, unkomplizierte südtiroler Klassiker für den täglichen Genuss; richtig interessant wird es dann bei der sogenannten Höfe-Linie, für die nur Trauben aus den eigenen Höfen Verwendung finden. Diese befinden sich in Kaltern (Windegg und Kaltenburg), Bozen (Rielerhof und Ihlderhof),

Girlan (Haselhof) sowie in Terlan (Heilig Dreikönig-Hof). Besondere Spezialitäten wie die Kreuzbichler-Weine (Riesling und Blauburgunder) sowie gereifte Chardonnay, Blauburgunder und Lagrein der Meister-Linie komplettieren das Angebot. Die ab Hof-Preise bewegen sich zwischen 4,30 € und 14,90 €.

Direktverkauf:

Täglich außer sonntags von 08:00-12:00 und 14:00-18:00 Uhr

Maria-Rast-Weg 3, I-39057 Eppan/Appiano

Tel.: +39 0471 662419

E-Mail: info@brigl.com

Web: www.brigl.com

Die Weine der Kellerei Brigl im Wein-Plus-Führer:

[http://www.wein-plus.de/italien/WeinkellereiBrigl\\_52629.html](http://www.wein-plus.de/italien/WeinkellereiBrigl_52629.html)

**Fritz Dellago – Schloß Hotel Korb:**

**Die Freude am eigenen Wein**

Der Name Dellago dürfte Wein-Plus-Stammtischteilnehmern ein Begriff und wahrscheinlich in guter Erinnerung sein. Der gleichnamige Weißburgunder der Kellerei Bozen war der italienische Teilnehmer des Weißburgunder-Stammtischs im September 2008.

Die Trauben für diesen Wein stammen fast ausschließlich aus den Weinbergen von Fritz Dellago.



Fritz Dellago (Quelle: Dellago)

Die Familie Dellago lieferte immer schon ihre Vernatsch- und Weißburgundertrauben bei der Bozner Genossenschaft ab. Anfang dieses Jahrtausends entschied sich der weinbegeisterte Fritz Dellago (in seinem Keller befinden sich ca. 4.000 Flaschen aus allen Anbaugebieten der Welt), einen Teil seines Weins selbst auszubauen. Verbunden damit war eine Erweiterung des Sortenspektrums.

Zu Weißburgunder und Vernatsch gesellten sich Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, Blauburgunder, Merlot, Lagrein und der hier bis dato fremde Zweigelt. Letzteren pflanzte Fritz Dellago deshalb an, um die Verbundenheit von Südtirol - das ja bis 1918 zu Österreich gehörte - mit dem Nachbarn jenseits des Brenner zu demonstrieren. Außerdem wollte er zeigen, „dass das, was die Österreicher können, für uns Südtiroler auch kein Problem darstellt.“

Das ist ihm durchaus gelungen. Sein Zweigelt ist ein angenehm ‚nördlicher‘ Wein von frischem, animierendem Charakter. Dasselbe gilt für den hauseigenen Weißburgunder, den Sauvignon und auch für die im Barrique ausgebaute Cuvée aus Merlot, Lagrein und Cabernet. Etwas mehr vom Holz geprägt sind Chardonnay und der Blauburgunder. Die Preise bewegen sich zwischen 8 und 13 Euro.

Einzigartig ist das Ambiente des Schlosshotels. Man genießt neben den kulinarischen Annehmlichkeiten in den historischen Gebäuden einen grandiosen Blick in den Bozner Talboden und auf die umliegenden Dolomiten. Aber auch unter der Erde hat Fritz Dellago ungewöhnliches geschaffen. Ein ehemaliger Weltkriegsbunker neben dem

Schloss wurde zum repräsentativen Weinkeller umgebaut, in dem neben Verkostungen auch Vernissagen, Lesungen und Konzerte stattfinden.

Direktverkauf:

Bei Hotelbetrieb (April bis November) täglich; im Winter nach Voranmeldung

Hocheppanerweg 5, I-39050 Missian/Eppan

Tel. +39 0471 636000

Mobil: +39 333 1503760

E-Mail: [info@schloss-hotel-korb.com](mailto:info@schloss-hotel-korb.com)

Web: [www.schloss-hotel-korb.com](http://www.schloss-hotel-korb.com)

Bergmannhof:

Kein Verkaufsstress



Drei Generationen der Familie Pichler (Quelle: Weingut Bergmannhof)

Die ausklingenden 70er Jahre waren in Südtirol eine lausige Zeit für viele Genossenschaftsmitglieder. Die Weinpreise und damit die Auszahlungen der Genossenschaften waren niedrig. Die meisten Weinbauern kannten jedoch erstens nichts anderes, als die Trauben bei der Genossenschaft oder bei einer Handelskellerei abzuliefern, und zweitens glichen die Einnahmen aus der Zimmervermietung und dem Obstanbau die mauen Einnahmen aus dem Traubenverkauf zumindest teilweise aus.

Josef Pichler wollte sich damit allerdings nicht zufrieden geben, und er entschloss sich, seinen Wein selbst zu produzieren und zu vermarkten. Da es zur damaligen Zeit keine Vollabgabepflicht für Genossenschaftsmitglieder gab und jederzeit auch ein Teil der Ernte, wenn auch für wenig Geld, angenommen wurde, war das Risiko nicht ganz so groß.

Welcher Teil bei der Genossenschaft landete und welchen Josef Pichler selbst behielt, dürfte klar sein, und so konnte er seinen Kunden eine Qualität anbieten, die sie zum Wiederkommen animierte. Und das ist bis heute so geblieben. Der Wein wird ausschließlich ab Hof verkauft, und die zufriedenen Kunden sorgen für genügend Mundpropaganda, dass den Pichlers regelmäßig schon Ende des Jahres der Wein ausgeht. Die ausgesprochen moderaten Preise tragen das ihrige dazu bei. Die allesamt jung zu trinkenden Gewächse – Chardonnay, Vernatsch, Lagrein und Merlot – kosten zwischen 4,50 und 8 Euro.

Direktverkauf:

Nach telefonischer Voranmeldung

Unterrain 46, I-39050 St. Pauls/Eppan

Tel.: +39 0471 637 082

E-Mail: [info@bergmannhof.it](mailto:info@bergmannhof.it)

Web: [www.bergmannhof.it](http://www.bergmannhof.it)

Stroblhof:  
Bodenhaftung



Andreas Nicolussi-Leck (Quelle: Weingut Stroblhof)

Andreas Nicolussi-Leck gehört zu den Menschen, die scheinbar gerade deshalb Erfolg haben, weil sie sich nicht um die vermeintlichen Notwendigkeiten des Marktes kümmern, sondern das durchziehen, was ihnen wichtig erscheint. Und das sind für Andreas Nicolussi-Leck Weine aus Sorten, die für den jeweiligen Boden die geeignetsten sind. „Ich habe viele Bodenproben von Ober- und Unterböden entnommen, bevor ich mich entschied, was ich wo neu anpflanze.“ Und wenn er gegen Diejenigen wettet, die meinen, sich den Marktanforderungen anpassen zu müssen, kann er richtig ärgerlich werden. „Man kann den Ruf eines Weinbaugebiets auch kaputt machen, wenn man auf Teufel komm raus das pflanzt, was gerade Mode ist, ohne sich darum zu kümmern, ob die Sorten auch für unsere Böden geeignet sind.“

So hat er sich schon zu einer Zeit, als der Gewürztraminer auf dem italienischen Markt noch sehr gefragt war, dagegen entschieden, diese Sorte weiter anzubauen. Bei ihm auf dem Stroblhof sind die geeignetsten Sorten Weißburgunder und Blauburgunder. Chardonnay und Sauvignon werden in Weinbergen, die außerhalb liegen, angebaut. Ein sentimentaler Traditionsverfechter ist Andreas Nicolussi-Leck jedoch nicht.

Sein Bruder besitzt noch einen Weinberg am Kalterer See. Hier wurden die Vernatsch-Reben, aus denen auf dem Stroblhof einer der schönsten Kalterer produziert wurde, vor Kurzem ganz unsentimental gerodet und durch Weißburgunder ersetzt, „der hier auch hervorragende Qualitäten liefert und meinem Bruder einen Mehrerlös von 80 Euro mehr pro Doppelzentner einbringt.“

Bekannt wurde der Stroblhof zunächst mit seinem Weißwein Strahler, einem Mischsatz aus größtenteils Weißburgunder und jeweils fünf Prozent Chardonnay und Pinot Grigio. „Weißburgunder wurde schon vor 200 Jahren auf dem Stroblhof angebaut. Der Name Strahler taucht zum ersten mal 1845 auf und bezeichnete die Spallierreben, die damals noch in Südtirol gepflanzt wurden, bevor man sie fast flächendeckend durch die Pergel ersetzte.“ Heute schlägt das Pendel wieder auf die andere Seite aus, und man ersetzt die klassische Pergel aus Qualitätsgründen immer mehr durch die Spallierziehung.

Seit den 70er Jahren (schon Schwiegervater Josef Hanni erreichte damals höchste Qualität) profiliert sich der Stroblhof auch immer mehr mit dem Blauburgunder, der hier in zwei Varianten angeboten wird, einer Basisversion und

einer Riserva. Für Letztere werden ausschließlich Trauben aus mindestens 14 Jahre alten Rebstöcken verwendet. Der Ausbau ist bei beiden Weinen identisch.

Der Stroblhof ist nicht nur ein Weingut, sondern auch ein 4-Sterne-Hotel mit ausgezeichneter Küche und einem beeindruckend bestückten Weinkeller. Wer in Südtirol mal Lust auf große Weine aus anderen Anbaugebieten bekommt, ist hier genau richtig.

Direktverkauf:

Bei Hotelbetrieb (April bis November) täglich;

im Winter auf Voranmeldung

Pigenoer Weg 25, I-39057 Eppan

Tel. +39 0471 662 250

E-Mail: [weingut@stroblhof.it](mailto:weingut@stroblhof.it)

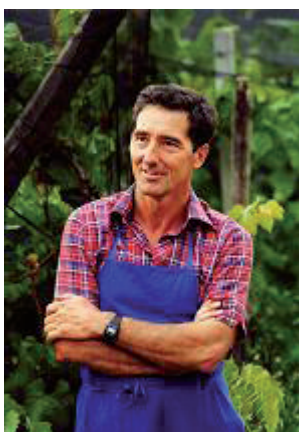
Web: [www.stroblhof.it](http://www.stroblhof.it)

### **Hof Gandberg – Rudolf Niedermayr:**

#### **Widerstandsfähig**

„Der Rudolf hat das Bio-Ding wirklich durchgezogen, auch wenn's hart war. Das verdient Respekt“, so Oskar Andergassen, Winzer in Kaltern über seinen Kollegen aus Eppan. Und er zieht es weiterhin durch – mit aller Konsequenz.

Rudolf Niedermayr gehört zu den radikalsten Verfechtern des biologischen Anbaus beim Wein, und er scheut sich deshalb auch nicht davor, auf eine der Schwachstellen des biologischen Anbaus hinzuweisen oder



Rudolf Niedermayr  
(Quelle: Niedermayr)

sie zu vermeiden, nämlich den Kupfereinsatz. Kupfersulfat ist im Bio-Weinbau als Mittel gegen Pilzbefall erlaubt. Es hat den Vorteil, dass es nicht in die Pflanze eindringt und somit hier keine Rückstände hinterlässt. Dafür reichert es sich im Boden an, wo es als Schwermetall so gut wie nicht wieder abgebaut wird. Rudolf Niedermayr setzt deshalb auf pilzwiderstandsfähige Sorten und erzielt damit durchaus beachtenswerte Resultate.

Pilzresistente stehen nicht gerade in dem Ruf, besonders hochwertige Weine zu ergeben. Schön, wenn man genussvoll eines Besseren belehrt wird. Bei Rudolf Niedermayrs PIWIs kommt die Qualität nicht zu kurz. Die Weißen empfehlen sich durch Fruchtigkeit und elegante Säure: Der Bronner ist ein feiner, animierender Tropfen mit moderatem Alkohol; der Sonnrain, eine würzige, kraft- und gehaltvolle Cuvée mit aromatischer Muskatnote; der Nova ist ein harmonischer Weißwein mit elegantem, anhaltendem Aroma und Fülle, der Rotwein Beerl eine Cuvée mit kräftigen, rubinroten Farbe und fruchtigem Geschmack.

Das Sortiment umfasst derzeit drei Weiße und einen Rotwein. Die Preise liegen zwischen 6,50 und 8 Euro.

Direktverkauf:

nach Voranmeldung

Schulthausweg 1, I-39057 Eppan

Tel. +39 0471 664 152

E-Mail: [gandberg@yahoo.de](mailto:gandberg@yahoo.de)

### **Kreithof:**

#### **Einen Abstecher wert**

Der Kreithof gehört zu denjenigen Kellereien, die man kaum wahrnimmt, auch wenn man alle Präsentationsveranstaltungen inner- und außerhalb von Südtirol besucht. Und das sind nicht wenige, denn die Südtiroler zeigen gerne und oft, was sie zu bieten haben. Keine der wichtigen Messen ohne einen großen, gut organisierten Gemeinschaftsstand, mindestens eine Präsentation im Jahr in einer deutschen Stadt, die Bozner



Der Kreithof (Quelle: R.Brunner)

Weinkost, die Vinnea Tirolensis der Freien Weinbauern und die vielen lokalen Weinfeste. Johann Raifer, Besitzer des Kreithofs hält sich aus all dem raus. Ihn zieht es zu keiner dieser Veranstaltungen. Er verkauft seinen Wein lieber ausschließlich ab Hof, der wunderschön auf einer Anhöhe etwas außerhalb von Eppan zu Füßen des Montiggler Waldes liegt.

Und er lebt nicht schlecht mit seiner Art des Verkaufs. „Die Kunden, die einmal vorbeischaun, kommen meist wieder zurück.“ Die moderaten Preise, welche Johann Raifer für seine Weine verlangt, tragen sicherlich das ihrige hierzu bei. Es sind die klassischen südtiroler Sorten, die man hier findet: Weißburgunder, Sauvignon und Gewürztraminer bei den Weißen sowie Vernatsch, Lagrein und Blauburgunder bei den Rotweinen. Alles sehr korrekte Tropfen für den unkomplizierten Genuss. Man sollte dem Schild am Straßenrand auf alle Fälle einmal folgen, nicht nur der schönen Aussicht wegen.

Direktverkauf:

Nach Voranmeldung

Kreuzweg 15, I-39057 Eppan

Tel. +39 0471 664119

E-Mail: [info@kreithof.com](mailto:info@kreithof.com)

Web: [www.kreithof.com](http://www.kreithof.com)

## Restaurantempfehlungen der Eppaner Produzenten:

Die **Rose** in Eppan. Hier muss man einmal gewesen sein. Wegen des Essens natürlich, aber auch wegen der Weinauswahl. Ein Lokal, das aus einer alteingesessenen Dorfwirtschaft entstanden ist, und das nun absolutes Top-Niveau bietet (ein Michelin-Stern), ohne dabei seine Herkunft zu verleugnen. Eine fantastische Weinauswahl, sowohl von Südtirolern als auch italienischen und internationalen Top-Weinen.

Josef Innerhoferstraße 2, St. Michael Eppan

Tel.: +39 0471 662 249

Fax: +39 0471 662 485

E-Mail: info@zur-rose.com

Der **Paulsner Hof** im Zentrum von Sankt Pauls bietet klassische, feine und fantasievolle südtiroler Küche zu moderaten Preisen und eine ungewöhnliche Auswahl vor allem an hochwertigen offenen Weinen.

Tel.: +39 0471 662 422

Fax: +39 0471 673 665

E-Mail: paulsnerhof@com

Das **Schloss Korb** von Fritz Dellago wird dem Anspruch gerecht, den man aufgrund des Preisniveaus stellen muss. Und so edel, wie man speisen kann, so gepflegt kann man hier wohnen und hat einen der eindrucksvollsten Ausblicke ins Etschtal und auf Bozen. Außer den Weinen des Besitzers bietet die Weinkarte viele hochwertige Gewächse aus Italien und den wichtigen internationalen Anbaugebieten.

Missian - Hocheppanerweg 5

Tel.: +39 0471 636 000

Mobil: +39 333 150 3760

Fax: +39 0471 636 033

E-Mail: info@schloss-hotel-korb.com

Der **Stroblhof** in Eppan ist ein wahres Genuss-Idyll. In der wahren Jahreszeit, wenn man draußen sitzen kann, hat man vom schattigen Garten aus einen wunderschönen Blick auf den Gandberg und das Mendelgebirge. Die Küche bietet gepflegte, abwechslungsreiche Speisen und der Keller neben den hauseigenen Weinen auch eine riesige Auswahl italienischer und internationaler Spitzengewächse. Und nach dem Essen muss man nicht mehr unbedingt fahren, sondern kann im 4-Sterne-Hotel komfortabel übernachten.

Pigenoerstr. 25, St. Michael/Eppan

Tel.: +39 0471 662250

Fax: +39 0471 663644

E-Mail: hotel@stroblhof.it

Zum **Gasthof Lipp** muss man einige Kilometer den Berg hinauf fahren, wird dann allerdings mit einer sensationellen Aussicht und herzhafter südtiroler Küche belohnt. Warme Gerichte gibt es allerdings nur bis acht. Gnadenlos, auch im Sommer.

Perdonig 30, I-39057 Eppan

Tel.: +39 0471 662517

Fax: +39 0471 660907

info@lipp.it

## Nützliche Adressen:

**Verein Südtiroler Weinstraße** Organisiert Veranstaltungen im Anbaugebiet wie die Weinstraßenwochen, die Nacht der Keller, Tag des Eppaner Weins und viele andere.

Tel.: +39 0471 860 659

E-Mail: info@suedtiroler-weinstrasse.it

www.suedtiroler-weinstrasse.it

**Roter Hahn** - Vermittelt in Südtirol Unterkünfte auf dem Bauernhof. Darunter auch viele bäuerliche Weinerzeuger. Die Qualitätskriterien sind sehr streng und werden jährlich überprüft.

Tel: +39 0471 999325

Fax: +39 0471 981171

E-Mail: info@roterhahn.it

www.roterhahn.it

## **Tourismusverein Eppan**

Rathausplatz 1 - I-39057 Eppan

Tel. +39 0471 662206

Fax +39 0471 663546

info@eppan.com

## **Freie Weinbauern Südtirol**

Zusammenschluss von derzeit 82 selbstvermarktenden Südtiroler Weingütern. Ein absolutes Muss für jeden Südtirol-Weinfreund: die Vinea Tirolensis, bei der fast alle Mitgliedsbetriebe ihre aktuellen Weine vorstellen. Meist Ende August im Bozner Stadttheater.

Tel.: +39 0471-238002

E-Mail: info@fws.it

www.fws.it

