

Der BLICK-Vernatsch-Cup: St. Magdalener oder Kalterersee?

Die Vernatsch-Traube ist im Höhenflug! Nach einem St. Magdalener ist auch erstmals ein Kalterersee mit drei Gläsern geadelt worden. Doch wer gewinnt den Direktvergleich? Hier die Antwort.



Eine Kathedrale! Der Barriquekeller der Kellerei Erste + Neue in Kaltern. Alain Kunz



Welch ein Kontrast dazu: Hannes und Margareth Pfeifer mit Tiroler Speck im beschaulichen Barriquekellerchen ihres Pfannenstielhofs. Alain Kunz

Der Pfannenstielhof von Johannes und Margareth Pfeifer liegt versteckt zwischen Industrie, Schulhaus, Wohnsilos und Bahngleis irgendwo im Nirgendwo von Bozen. Einmal gefunden, eröffnet sich dem Betrachter indes eine wunderbare Sicht auf den Bozner Hausberg Ritten. Im Vordergrund: Pfeifers Reben.

Hier im Südtiroler Tal- und Hitzekessel, wo die Durchschnittstemperaturen höher sind als in Neapel, gedeiht der Vernatsch wunderbar. Die Lagen sind von der Sonne verwöhnt. «In heißen Jahren ist es schon vorgekommen, dass auf Guyot gezogene Lagrein-Trauben richtiggehend versengt und zu sehr geschrumpft sind», sagt Pfeifer.

Neben zwei tollen Lagrein und einem Blauburgunder ist der St. Magdalener der grosse Stolz des Winzers mit dem trockenen Humor. Vom Weinführer Gambero Rosso erhielt er vor einem Jahr deshalb den Ritterschlag: drei Gläser. Ein Novum in der Geschichte der Weinbibel, denn nie zuvor war diese Ehre einem Wein aus der Vernatsch-Traube zuteil geworden. Die Freude war gross in Bozen. «Wir haben das mit einem grossen Fest mit allen Winzerkollegen gefeiert», erinnert sich Margareth Pfeifer.

Drei Gläser - eine Ehre, die einem Kalterersee, dem anderen bekannten Vernatsch-Wein, ein Jahr später auch erstmals gebührte. Wo sieht Pfeifer die Unterscheide zwischen den beiden Weintypen? «Der St. Magdalener ist fruchtiger und kräftiger. Dies weil Böden und Klima total unterschiedlich sind. Der Kalterersee ist der tiefste Punkt im Südtirol. Im Bozner Boden ist es heisser, und es geht der Wind, viel mehr Wind.»

Szenenwechsel. Vorbei ist es mit der Beschaulichkeit. Wir sind in Kaltern bei einer der vielen riesigen und qualitativ hoch stehenden Genossenschaften im Südtirol, der Ersten + Neuen. Ursprünglich waren da mal fünf Genossenschaften mit über tausend Mitgliedern. Jetzt sind es noch zwei. Die Kellerei Kaltern und seit 1986 diejenige, welche die ursprünglich erste am Platz war, die nun deshalb Erste + Neue heisst. Aktuelle Mitgliederzahl: 486. Flaschenproduktion: 1,4 Millionen pro Jahr. Gerhard Sanin ist hier der Tätsch-, äh Kellermeister.

Sein Ziel: Den Vernatschanteil auf rund einem Drittel der Gesamtproduktion zu halten. Denn der war über die letzten 50 Jahre zwischenzeitlich von 70% auf 20% gefallen. Sanin kann aus dem Vollen schöpfen mit so vielen Mitgliedern: «Diese werden jährlich benotet und entsprechend der Benotung bezahlt.» 2010 dürften sie fürstlich entlohnt worden sein, denn da kriegte die Kellerei drei Gambero-Rosso-Gläser für den Kalterersee Puntay.

Sanin skizziert die Unterschiede zwischen Kalterersee und St. Magdalener so: «Die Böden sind unterschiedlich, und die Trauben für den St. Magdalener wachsen praktisch immer an Südhängen. Sie sind gröber, vor allem in der Jugend. Und im St. Magdalener darf dem Vernatsch etwas Lagrein beigegeben werden. Für den Kalterersee ist das untersagt. Unsere Weine sind weicher und cremiger. Echte Sommer-Rotweine eben, die bei Kellertemperaturen getrunken werden sollen.»

Und die Bilanz? Wer gewinnt? St. Magdalener oder Vernatsch? Bei den beiden Drei-Gläserweinen, Pfannestielhof und Erste + Neue Puntay, hat der St. Magdalener die Nase knapp vorne. Insgesamt auch: Der Punkteschnitt bei den sieben degustierten Spitzen-Magdalenern liegt bei 16,3, jener der sorgsam ausgewählten sieben Top-Kalterersee-Weine bei 15,8. Allerdings ist zu beachten, dass die Jahrgänge teils unterschiedlich sind.

Doch was noch viel wichtiger ist: Spass machen praktisch alle! Ein Kalterersee in einer Jausestation zu superbem Tiroler Speck geniessen – es gibt kaum was Besseres. Egal zu welcher Jahreszeit. Probieren Sie es!

Die Weine des Pfannestielhofs

<p>St. Magdalener Classico 2011</p> <p>Typisch rosige Nase mit Himbeer-Touch, extreme Süsse im Gaumen, schöne Dichte, aber nicht derart kräftig wie der Drei-Gläserwein von 2009. Dezente Säure, dunkle, teerige Aromen, mittlere Länge.</p> <p>Score: 17/20 (CHF 17.20, www.weinvogel.ch) - 2009 :17/20. 2010: 16,5/20</p>	<p>Blauburgunder 2009</p> <p>Dezente Holzaromen, schöne Frucht, Kirschen, kräftiger Pinot, füllig, schöne Süsse, harmonisch, schöne Länge.</p> <p>Score: 17/20 (CHF 23.90, www.weinvogel.ch)</p>	<p>Lagrein vom Boden 2011</p> <p>Dunkles Purpurrot, fast schwarz in der Mitte, typisch süssliche Nase, reife Tannine, Kraft und Länge. Guter Basis-Lagrein.</p> <p>Score: 17/20 (CHF 19.30, www.weinvogel.ch)</p>	<p>Lagrein Riserva 2009</p> <p>Verführerische Vanille-Aromen mit kräftigen dunklen Früchten, cremig im Gaumen, sehr elegant, samtig für einen Lagrein, majestätisch, tolle Länge. Wunderbarer Lagrein!</p> <p>Score: 17,5/20 (CHF 29.20, www.weinvogel.ch)</p>
--	---	--	---