



„DOLOMITEN“-VERNATSCH DES JAHRES 2016



Bei der Prämierung (von links): Günther Heidegger, stellvertretender „Dolomiten“-Chefredakteur, Othmar Donà, Kellermeister der Kellerei Kurtatsch, Johannes Pfeifer vom Pfannenstielhof, Leo Tiefenthaler, Obmann der Kellerei Tramin und Juryleiter Herbert Taschler.

3 Südtiroler Vernatsch zum Verlieben

WETTBEWERB: „Dolomiten“-Vernatsch des Jahres 2016 gekürt – 3 Weine mit höchster Punktezahl – Produzenten im Rahmen einer kleinen Feier geehrt

BOZEN. Ein Kalterersee, ein St. Magdalener und ein Grauvernatsch dürfen sich künftig mit dem Titel „Dolomiten“-Vernatsch des Jahres 2016 schmücken. Gestern Abend wurden die 3 Produzenten im Rahmen einer kleinen Feier in der Kellerei Tramin ausgezeichnet.

Zum dritten Mal haben die „Dolomiten“ heuer den Vernatsch des Jahres gesucht. 80 Weine haben die heimischen Kellereien, Weingüter und Freien Weinbauern zum Wettbewerb eingereicht. Sie wurden dann von einer Fachjury bestehend aus Redakteuren der „Dolomiten“, Fachleuten sowie Weinliebhabern anonym verkostet und bewertet.

Gesucht war der typische Südtiroler Vernatsch: ein geselliger, fruchtig-frischer Wein, der eine gewisse Leichtigkeit vermittelt, Spaß macht und zu jeder Gelegenheit im Alltag passt.

Schlussendlich erhielten 3 Weine die höchste Punktezahl und konnten somit das Rennen für sich entscheiden: der Kalterersee classico superiore 2015 der Kellerei Tramin, der St. Mag-

dalener classico 2015 vom Pfannenstielhof aus Bozen und der Grauvernatsch 2015 der Kellerei Kurtatsch.

Die Produzenten der Siegerweine wurden gestern Abend im Rahmen einer kleinen Feier in der Kellerei Tramin geehrt. Sie erhielten ein Diplom sowie Flaschenanhänger mit Logo und Aufschrift „Dolomiten“-Vernatsch des Jahres 2016, die sie

auf den Flaschen anbringen können.

Der Wettbewerb um den „Dolomiten“-Vernatsch des Jahres versteht sich ebenso wie der

Südtiroler Vernatsch-Cup, der seit über einem Jahrzehnt im „vigilius mountain resort“ am Vigiliujoch ausgetragen wird, als gezielte Aktion und als Unterstützung für Südtirols oftmals noch verkannten Lokalmatador unter den Weinen, den Vernatsch.

► Ein „Leute Heute Spezial“ dazu lesen Sie in der morgigen Ausgabe. © Alle Rechte vorbehalten



KELLEREI TRAMIN

Kalterersee classico superiore 2015

Beschreibung: Der Kalterersee der Kellerei Tramin präsentiert sich mit hellrubin- bis rubinroter Farbe. Frisch-fruchtige Aromen mit Noten von Kirschen und Veilchen öffnen sich in der Nase, im Gaumen schmeckt der Wein mild und fruchtig, leicht und gerbstoffarm, mit einem Hauch von Bittermandeln.

Lage und Vinifikation: Die Trauben für den Wein wachsen auf alten Pergl-Anlagen auf kalkhaltigen, schottrigen Lehmböden zwischen 250 bis 350 Meter Meereshöhe. Ausgebaut wird der Wein durch traditionelle Maischegärung im Edelstahltank und durch Lagerung in großen Beton- und Holzfässern.



Speiseempfehlung: Der Kalterersee aus Tramin empfiehlt sich zu all den typischen Südtiroler Gerichten, zu weißem Fleisch und zu Pizza.

Flaschen: 30.000

Detailverkaufspreis ab Kellerei: 6,75 Euro

@ www.kellereitramin.it

PFANNENSTIELHOF

St. Magdalener classico 2015

Beschreibung: Der St. Magdalener vom Pfannenstielhof ist mit seinem kräftigen, dunklen Rubinrot ein frischer, fruchtiger, angenehmer und sehr zugänglicher Wein, der auch im Gaumen mit komplexer, saftiger, vollmundiger und feinwürziger Struktur überzeugt.

Lage und Vinifikation: Die Trauben (Vernatsch 95 Prozent und Lagrein 5 Prozent) für diesen St. Magdalener wachsen im klassischen St. Magdalener-Anbaugebiet auf Pergl-Erziehung auf gut durchlüfteten Moränenschuttböden. Der Wein wird bei kontrollierter Gärtemperatur im Stahltank vergoren und im Edelstahlfass ausgebaut.



Speiseempfehlung: Der Wein passt als traditionsreicher St. Magdalener zu vielen einheimischen Spezialitäten – als geselliger und bekömmlicher Essensbegleiter.

Flaschen: 26.000

Detailverkaufspreis ab Weingut: 9,50 Euro

@ www.pfannenstielhof.it

KELLEREI KURTATSCH

Grauvernatsch 2015

Beschreibung: Mit feinem, leuchtendem Rubinrot stellt sich der Grauvernatsch der Kellerei Kurtatsch vor: fruchtig und frisch in der Nase mit Noten von roten Beeren und dezenten Bittermandelnoten, mit weicher, milder Fülle, feinkörnigen Gerbstoffen und nachhaltiger Fruchtsüße im Abgang.

Lage und Vinifikation: Die Trauben wachsen auf den besten Kurtatscher Hügellagen auf leicht lehmigen Sandböden. Der Wein wird nach kontrollierter Gärtemperatur im Edelstahltank und nach anschließendem Säureabbau in großen Holzfässern ausgebaut.

Speiseempfehlung: Der Grauvernatsch aus Kurtatsch ist ein vielseitiger Speisenbegleiter zu Südtiroler Vorspeisen, zu Speck und Wurst, zu Teigwaren, zu weißem Fleisch und mildem Käse.



Flaschen: 35.000

Detailverkaufspreis ab Kellerei: 7,30 Euro

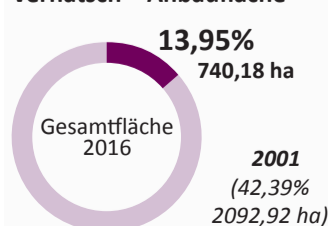
@ www.kellerei-kurtatsch.it

Der Vernatsch in Südtirol Die Zahlen – Ernte 2015

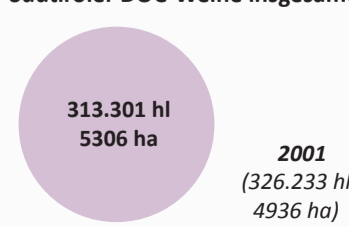
	Anbaufläche in Hektar	Weinernte in Hektoliter
Kalterersee	300,17 (876,12)	25.723 (68.536)
Südtiroler Vernatsch	159,75 (662,53)	12.930 (51.520)
Südtirol St. Magdalener	182,85 (300,31)	13.903 (21.831)
Südtirol Meraner	77,54 (190,45)	5132 (7222)
Südtiroler Grauvernatsch	14,35 (36,61)	1174 (2886)
Südtirol Eisacktaler Klausner Leitacher	2,08 (3,55)	48 (63)
Südtirol Vinschgau Vernatsch	2,72 (7,27)	161 (211)
Südtirol Bozner Leiten	0,72 (16,08)	64 (529)

(Vergleichszahlen 2001)

Vernatsch – Anbaufläche



Südtiroler DOC-Weine insgesamt



Lust auf Südtiroler Vernatsch

PORTRÄT: Was man über den Lokalmatador wissen sollte

BOZEN (ht). Ein geselliger, fruchtig-frischer Wein, der Leichtigkeit vermittelt, Spaß macht und zu jeder Gelegenheit passt: Das ist der Vernatsch. Ein Porträt des oftmals verkannten Südtiroler Lokalmatadors.

■ **Farbe:** Die Farbe des Vernatsch kann vom hellen, klaren bis zum leuchtenden, kräftigen Rubinrot gehen, mitunter auch mit granatroten Nuancen.

■ **Geruch:** Angenehm frisch und fruchtig mit Duftnoten von Kirschen und Himbeeren bis hin zu den typischen, mehr oder weniger stark ausgeprägten Bittermandelnoten und zarten Veilchenaromen.

■ **Geschmack:** Trocken, weich und samtig mit geringem Säure- und Gerbstoffgehalt, ausge-

geglichen und harmonisch mild bis ausgeprägt, elegant und delikates und doch gleichzeitig von kräftiger Struktur, hinterlässt er mit seinen schmackhaften Charaktereigenschaften im Gaumen angenehme und anregende Empfindungen.

■ **Gemeinsamkeiten:** Alle Südtiroler Vernatsch-Weine – vom Kalterersee über den Grauvernatsch und Meraner bis hin zum St. Magdalener – haben trotz ihrer großen Vielfalt eines gemeinsam: Ihr niedriger Gerbstoffgehalt und ihre angenehme Säure machen den Wein außerordentlich bekömmlich. Wer beim Wein Lust auf leichten, unkomplizierten Genuss hat, liegt beim Vernatsch genau richtig – er hat Lust auf Vernatsch

■ **Servierempfehlung:** Am besten schmeckt der Vernatsch, wenn er noch jung ist. Man trinkt ihn meist in den ersten Jahren nach der Lese. Die Serviertemperatur soll zwischen 12 und 14 Grad Celsius, und damit niedriger wie bei anderen Rotweinen, liegen: kühl aber nicht kalt. Und was noch wichtig ist: Der Vernatsch lässt sich wie kaum ein anderer Wein nahezu mit allen Speisen kombinieren und kann zu vielen Gelegenheiten serviert werden.

Die Empfehlung auf einem Südtiroler Vernatsch-Weinbrief darf ruhig beherzigt werden: „Der Vernatsch passt zu allen Speisen hervorragend. Wegen seiner Bekömmlichkeit ist er aber auch außerhalb der Mahlzeiten empfehlenswert.“



Die Farbe des Vernatsch kann von einem hellen, klaren bis zu einem leuchtenden, kräftigen Rubinrot reichen. DLife