



WEINWELTEN

CANTINA TRAMIN

QUALITÄTSSTREBEN HAT EINEN NAMEN





Mit Willi Stürz über seine Weine zu reden ist stets eine große Freude. Deshalb mögen es mir die Weinwelten- und Weinliebhaber nachsehen, dass die grundlegenden Fakten zum Weingut etwas kurz kommen. Alle Informationen zu den Auszeichnungen wie Kellermeister des Jahres oder den 100 Punkten von Robert Parker, dem Sortiment und der Geschichte der Cantina Tramin finden Sie in der ausführlichen Weingutspräsentation. Wir reden heute über weiße Burgunder und den Neuzugang Troy. Und in Tramin redet man natürlich über Gewürztraminer, nicht nur über den Schlagzeilen-Wein Epokale aus dem Bergwerksstollen.

Erfolg ist berauschend, hat jedoch auch seinen Preis. Einige Selektionsweißweine wie der Gewürztraminer Nussbaumer oder der Pinot Grigio Unterebner sind kurz nach Erscheinen bereits ausverkauft und Vertriebschef Wolfgang Klotz muss langjährigen Partnern einen Korb geben. Erfolgreich sind die Genossen in Tramin zudem mit Weinen wie dem Hexenbichler Vernatsch oder dem Weißburgunder Moriz in der Kategorie Frische und Frucht. Jede Teilregion in Südtirol hat ihre starken Sorten. „Im Unterland spielen der Grauburgunder und Chardonnay eine wichtige Rolle, weil sie hier gute Ergebnisse liefern“, lenkt der Kellermeister zum Thema.

DER STOAN

Chardonnay ist der Hauptbestandteil des Weißweinblends Stoan (Dialekt für Stein), den die Cantina Tramin seit 2002 erzeugt. Stürz hat gewartet bis die Reben mehr als 10 Jahre alt waren, bevor er ihn zum ersten Mal erzeugt hat, denn die Traubenqualität ist für den Kellermeister von elementarer Bedeutung. Im Laufe der Jahre habe sich die Stilistik des Stoan verändert, man habe dazu gelernt: „Heute betonen wir mit Trauben aus höheren Lagen die Frische, setzen für die Eleganz und Aromenvielfalt auf schonende Ganztraubenpressung und relativ lange Presszeiten“. Gar nichts hält Stürz davon mit den grünen Noten einer frühen Lese die Frische betonen zu wollen: „Wir wollen reife Trauben.“

1898 gegründet, Neubaueinweihung 2010 | Kellermeister Willi Stürz seit 1992 | 260 ha auf 250 - 850 m | Flächen in Tramin, Neumarkt, Montan und Auer | Bedeutende Lage ist Söll oberhalb von Tramin | Wichtige Rebsorten Gewürz (57 ha), Chardonnay (31 ha), Pinot Grigio (24 ha), Blauburgunder, Vernatsch, Lagrein

Rassige Weißburgunder-, aromatisch-verführerischer Sauvignon- und Gewürztraminer-Trauben machen den Stoan zu einem ausgewogenen, facettenreichen Wein mit feiner Textur, ein echter Südtirol-Terroir-Blend, der wie alle Selektionsweine im großen Eichenholzfass ausgebaut wird.

Für die Sorte Chardonnay kann sich Stürz ganz besonders begeistern. Die Gerbstoffe seien früher reif als bei anderen Sorten. „Aus gutem Grund ist diese Sorte in Burgund so gefragt, seine teils hohen Apfelsäurewerte sind für den im Holz ausgebauten Weintyp eher ein Vorteil“, referiert er. In Tramin wachsen die hochwertigsten Chardonnay-Trauben in den höchsten Lagen, sie werden in der Ortsteil Söll jenseits der 500 m geerntet.

DER UNTEREBNER

Stürz hat ein Händchen für weisse Burgunder, denn er erzeugt einen der Besten, für viele den Besten Pinot Grigio Italiens. Erfahrung ist ein wertvolles Gut, bereits 1991 hat er seinen Selektionswein Unterebner zum ersten Mal erzeugt, aus den Trauben des Unterebnerhofes in Söll. „An diesem Südost-exponierten Hang auf 400–650 m gedeihen besondere Ruländer-Trauben“, hebt Stürz

die Bedeutung des Weinbaus erneut hervor. Der schottrige Lehmboden mit hohem Kalkanteil sei für das ausgeglichene Rebwachstum und die hohe Traubenqualität verantwortlich.

Neben der Traubenqualität ist auch die Holzqualität entscheidend. Eichenholz ist ein Werkstoff, der viel Feingefühl verlangt. Der erfahrene Kellermeister arbeitete mit Fässern von Stockinger (30–40 hl), nutzt Taransaud (12 hl) sowie größere Fässer von Mittelberger, der sein Holz im hochgelegenen Jenesien ablagert und in Bozen fertigt. „Es sind teure Fässer, doch die Brüder arbeiten handwerklich sehr gut,“ erklärt Willi, was ihm wichtig ist.

Finesse beschreibt den Unterebner mit einem Wort, selten trifft der Verkoster – beim im Topsegment oft körperreichen Pinot Grigio – auf so viel schlanke, mineralische Eleganz. Der Unterebner könnte auch – wüsste man es nicht besser – ein facettenreicher Blend aus drei Burgundersorten sein. Achtsamkeit charakterisiert das Wirken von Stürz in einem Wort. Trotz großer Nachfrage hat er es durchgesetzt, dass die Selektionsweine mit dem Jahrgang 2014 erst einige Monate später als gewohnt in den Verkauf kommen, was auch ein finanzielles Engagement seitens der Kellerei bedeutet.





DER TROY – EIN NEUER GIPFEL IN WEISS

Ein burgundisch anmutender Chardonnay 2015 mit Namen TROY! Das ist Indogermanisch für Pfad, im Ladinischen Tru, und soll die Entwicklung und den beschrittenen Pfad der Kellerei Tramin symbolisieren. „Eigentlich erzeugen wir diesen Wein – für uns im Keller – seit 2012 – jetzt sind wir so weit, damit auf den Markt zu gehen“, sagt Wolfgang Klotz. Die Trauben stammen aus der Lage Stoan von Weinbergen, die nun mehr als 25 Jahre alt sind. Noch mehr Stunden als üblich beansprucht die Weinbergsarbeit, damit kleine, reife Trauben geerntet werden können. Als einziger Wein wird der Troy zu 100% im Barrique-Fass ausgebaut; klassisch burgundisch. Beide sind elektrisiert vom neuen Wein, doch auch skeptisch wie der Markt und die Weinpresse reagieren werden?



Preislich soll der Wein bei 70 Euro liegen, im Vergleich zu den 22 Euro des Unterebners und Nussbauers. „Wir möchten keine 105 Euro dafür aufrufen, auch wenn es nur eine kleine Menge davon gibt“, erklärt der Vertriebschef ein sicher viel diskutiertes Argument.

Die Notizen (Ende Mai 2018) – Burgundisch in Nase, spürbare Traubenreife, das Holz und die Spannung des Weines elektrisieren den Gaumen, die Säure ist präsent und etwas zurückhaltender als beim Verkosten Anfang April 2018.

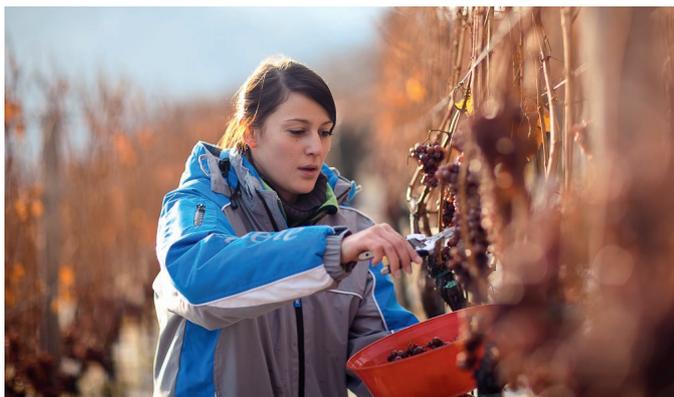
Willi unterbricht ungeduldig den meditativen Moment der Stille. Es ginge nicht darum, wer der Beste sei, sondern darum, dass alle mit ihren Topweinen zeigen, wie exzellent Chardonnay in Südtirol sein kann.

Beim Absatz ist die Nachfrage sehr unterschiedlich, werden rund 80% des Pinot Grigio exportiert, ist der italienische Markt vom Gewürztraminer begeistert, rund 80% verbleibt in Italien. „Wir verkaufen auch sehr viel in Südtirol, weil wir für den Gewürztraminer gesetzt sind, obwohl diese Sorte allgemein wohl nicht zu den Meistgetrunkenen zählt“.

DER NUSSBAUMER

Willi kann auf bewegte und sehr erfolgreiche 25 Jahre als Kellermeister in Tramin zurückblicken. Für ihn ist der Gewürztraminer in primis das Aushängeschild des Betriebes.

Die Lagen für den Nussbaumer erstrecken sich entlang des Hanges oberhalb der Ortschaft Tramin auf einer Höhe von ca. 350 bis 550 Metern in Söll. Sein Name wurde vom Nussbaumerhof in Söll abgeleitet, der mit seiner 700-jährigen Weinbaugeschichte zu einem der ältesten Höfe Tramins zählt. „Wenn es das Jahr erlaubt, ernten wir sehr spät, eine lange Vegetationsphase ist für die Qualität der Gerbstoffe wichtig“, geht Stürz ins Detail. Die trockene, hochwertige Variante des Gewürztraminers ist ein perfekter Gastronomiewein, der jugendlich viel Spaß macht und auch



nach 7–8 Jahren – entgegen vieler Unkerufe – als Essensbegleiter überzeugt. Für die lupenreinen, glasklaren Aromen von Rosenblättern, Zimt, tropischen Früchten und Nelken muss jedes Jahr akribisch gearbeitet werden, seit 1990 hat sich das nicht geändert. Das gilt auch für den Passito Termentum aus edelreifen Trauben.

DER EPOKALE

Derzeit sorgt ein weiterer Gewürztraminer für Furore. „Epokale ist kein zweiter Passito, sondern eine Auslese-Wein mit spürbarer Restsüße, eine

solcher Weintyp hat in Südtirol gefehlt“ erklärt Wolfgang Klotz. Traminer habe auf der Alpensüdseite seine eigene Handschrift, deutlich würziger und floraler aufgrund der perfekten Reife der Trauben, und des Weines ... mehr als 7 Jahre reifte der Epokale in Europas höchstem Bergwerksstollen! Ein Juwel, das mit 90 Euro für die ganze Flasche der teuerste Wein der Kellerei ist. Dennoch ist auch der Epokale 2009 – erst recht nach den 100 Punkten aus Amerika – ein weiterer Zuteilungswein, das war nicht das primäre Ziel. Vielmehr wollten die Verantwortlichen der Kellerei ein weiteres Ausrufezeichen setzen, für Tramin, für Südtirol, für europäische Weine der Spitzenklasse, und eine Kellerei, die bei aller Euphorie fürs Herausragende auch zuverlässige, wertige Alltagsweine zu fairen Preisen anbietet.

Kellerei Tramin

Weinstrasse 144, 39040 Tramin (BZ) Italien

T +39 0471 096 633, F +39 0471 096 621

info@CantinaTramin.it

www.CantinaTramin.it



- Seite 1 Vertriebsleiter – Kellermeister –
Obmann
- Seite 2 Selektionsweine Stoan, Nuss-
baumer und Unterebner in der
Burgunderflasche |
Willi Stürz bei der Trauben-
annahme
- Seite 3 Weinbergslagen von Tramin im
Ortsteil Söll im Herbst
- Seite 4 Der Kellermeister bei einer der
zahlreichen Weinproben
- Seite 5 Ernte der Gewürztraminer-
trauben im Spätherbst |
100 Punkte aus dem Bergwerks-
stollen

