



WEINWELTEN

# KALTERN IN SÜDTIROL - EIN MOSER FÜR KALTERN!

Die Erfolge der Kellerei sorgen auch bei kritischen Weinbauern für gute Stimmung. Quintessenz ist das Zauberwort!





ANDREA MOSER ...



AM MAMMUTBAUM ...



... IM WEINBERG ...



... AM SEE!

Der Mann stand 2014 vor einer Herkulesaufgabe! Gemeint ist Andrea Moser, gebürtiger Trentiner, der in Südtirol die größte Genossenschaft des Landes als verantwortlicher Weinmacher in eine prosperierende Zukunft führen sollte. Es galt einige Hundert Weinbauern von der eingeschlagenen Strategie der Aufwertung der Lagen und Weine zu überzeugen und sie zu einen. Kein Südtiroler, sondern ein Mann aus dem benachbarten Trentino, der bei Vie de Romans im Friaul und fast 9 Jahre bei Franz Haas in Südtirol gearbeitet hatte. Das Ergebnis mutet heute fast wie ein Märchen an, doch ist es ganz sicher keins: Im Jahre 2021 wird die Kellerei Kaltern in den einschlägigen Online-Portalen auf einer Stufe mit der Kellerei Terlan oder St. Michael-Eppan gehandelt, auch dank Quintessenz!

Ich besuchte im März 2021 den Ort und die Kellerei Kaltern, um die Fortschritte in Wort und Bild zu dokumentieren, um die Weine beim Mittagessen auf ihre Tauglichkeit zu prüfen und dem Kellermeister Moser und Vertriebsleiter Fischer, der zuvor im Keller der fusionierten Erste+Neue arbeitete, auf den Zahn zu fühlen.

## DIE GEBURT VON QUINTESSENZ

In ganz Kaltern und den umliegenden Weinbergen des Ortes spielt der Rotwein Kalterersee eine herausgehobene Rolle, das ist unbestritten. Mittlerweile existiert die Kalterersee Charta für hochwertigen Vernatsch-Rotwein bereits 10 Jahre!

Doch daneben ist zweifelsohne genug Raum für Andrea Moser sich auch mit den Südtiroler Paradesorten Weißburgunder und Sauvignon blanc zu profilieren. Das geschieht in der Quintessenz-Toplinie seit dem Start im Jahre 2016 und in der bewährten und bekannten Selektionslinie mit den Weinen Vial bzw. Stern. Übrigens haben die Verantwortlichen für die neue Weinlinie Quintessenz neben den erwähnten 3 Rebsorten noch den Cabernet ausgewählt, der in Kaltern eine wichtigere Position als im restlichen Südtirol einnimmt. Mit dem betörenden Goldmuskateller, der als Süßwein in kleinen Mengen produziert wird, schließt sich der Kreis der 5 Quintessenz-Rebsorten.

Wie wohl sich Moser derzeit in seiner Haut fühlt, das zeigt er uns selbstbewusst auf unserer Fototour

durch die Gemarkung. Wir stoppen am Marktplatz in Kaltern, machen in der ausgezeichneten Lage Barleith oberhalb des Kalterer Sees Halt, wo wir natürlich einen Weinbauern bei der seriösen Weinbergsarbeit treffen, und schauen direkt am See vorbei, dem Wahrzeichen des Ortes. Für mich hat in der Riege der Naturschönheiten Kalterns und Südtirols der gigantische Sequoia-Mammutbaum am Dorf-Spielplatz im Herzen des Ortes mehr Beachtung verdient, doch die Arbeit ruft: Das gemeinsame Mittagessen im Winecenter steht an, weil die Restaurants bedauerlicherweise geschlossen sind. Aber Arnold Kemenater, Pächter/Chef vom Restaurant Ritterhof in Kaltern, kocht in der kleinen Küche zu den Weinen regional- und Jahreszeiten-typische Gerichte.



## MAGIER DER WEISSWEINE

Zum Aperitif reicht Moser vorab seinen Extra Brut mit spürbarem Blauburgunder-Anteil, der erst Ende des Jahres auf den Markt kommen wird. Es ist sehr überzeugend wie es Moser bei dem sehr großen Sortiment an Rebsorten und Weinlinien in wenigen Jahren geschafft hat, dem Ganzen seinen Stempel aufzudrücken. Er habe sogar noch Zeit für eigene, kleine Wein-Experimente wie Wein aus Keramikfässern bzw. einen Blauburgunder, den er ganz ohne Holzeinsatz ausgebaut. Bereits nach wenigen Jahren schätzen die Genossen ihren Kellermeister, ein wichtiger Faktor für die Zusammenarbeit aller, zumal solch ein verantwortungsvoller Job in Südtirol auf Lebzeit ausgelegt ist. Wer den Südtiroler kennt, der weiß, wie groß der Aufschrei war, als man keinen Südtiroler für den Job verpflichtete.

Doch widmen wir uns wieder den Weinen: Andrea Moser baut die Weißweine der Selektionslinien gekonnt im großen Holzfass aus. So reift auch der Weißburgunder Vial zu einem Großteil darin, was jedoch kaum spürbar ist, weil die typische blumig-duftige Frucht gepaart mit der Rasse der mineralischen Böden und dem kraftvollen Körper in Harmonie stehen (2019er).

Der Weißburgunder Quintessenz 2018 ist danach eine Stufe tiefgründiger. Er wird zu 100% im großen Holz ausgebaut, doch ist auch hier das Holztannin in feiner Balance mit der intensiven, kräutrig-duftigen Weißburgunderfrucht. Sowohl die Mineralität des Terroirs und als auch der Holzbaus besitzen genügend Raum und kommen sich nicht in die Quere. Reine Geschmackssache ist es dann schließlich, welcher Wein zu den Kartoffelteigtaschen mit Spargelfrischkäsefüllung in Buttersoße die Nase vorn hat.

*Es ist sehr überzeugend wie es Moser bei dem sehr großen Sortiment an Rebsorten und Weinlinien in wenigen Jahren geschafft hat, dem Ganzen seinen Stempel aufzudrücken.*

Als Nächstes verkosten wir den feinen, weißen Spargel, der aufgrund des frühen Zeitpunktes noch aus Verona geliefert wurde, mit der klassischen Bozner Soße und gekochtem Bauernschinken zu den Sauvignon blanc-Weinen Stern 2019 und Quintessenz 2018, beide herrlich animierend im Geschmack. Ich erfahre, dass der im Weinberg mitunter sehr kapriziöse Sauvignon blanc eine Lieblingssorte von Moser ist, mit dem er noch einige Preise gewinnen möchte. Der Kellermeister setzt darauf seine Weine so lange wie möglich



ohne Schwefel auszubauen. Dies fördere die typischen Fruchtmarker der jeweiligen Rebsorte: Beim Weißburgunder sind es duftige Weißdorn-Blüten und Anklänge von Feuerstein, beim Sauvignon blanc dagegen die typische Holunderblüte und Anklänge von Salbeiblättern. Moser ist es wichtig, dass seine Weine ausdrucksstark und gleichzeitig moderat (für Südtirol) im Alkohol ausfallen, max. 13,5 Vol% strebt er an, was für alle Weinmacher eine große Herausforderung sei.

## KALTERERSEE VOM FEINSTEN

Unser letztes Paar bringt uns zu einer meiner Lieblingsrebsorten, dem Vernatsch, hier als Selektionslinie Leuchtenberg und in der Quintessenz-Kategorie, beides Jahrgang 2019. Die Weine sind Kalterersee Classico Superiore-Weine, die zudem

*Denn nur dann entstehen solche Meisterwerke, wie die Quintessenz-Weine; wenn Mensch und Natur sich zu einem größeren Ganzen verbinden.*

nach den streng gefassten Charta-Richtlinien erzeugt werden. Diese Intensität der Aromen durch Auswahl bester Trauben ist spürbar und zum marinierten Rindstartar des Südtiroler Rinds vom Ritten sind beide Weine eine gute Wahl. Gerade beim typischen Rotwein Südtirols gibt es noch zig andere fantasievolle Speisenkombinationen für einen eindringlichen, leichten Rotweintypus als die anerkannte Speck-Variante, obwohl ein guter Südtiroler Speck mit Vinschgauer Brötchen oder Schüttelbrot als Begleiter nie zu verachten ist.



Was verbirgt sich nun genau hinter dem Begriff Quintessenz? Natürlich haben die Kalterer Genossen das Rad nicht neu erfunden. Es ist wie aus anderen Betrieben bekannt ein Qualitätsprojekt der engagiertesten Mitglieder, die nach strengen Vorschriften den Weinberg bearbeiten, umso Jahr für Jahr die beste Traubenqualität zu garantieren.

Moser und das Team wählen dabei natürlich zu allererst die geeigneten Lagen und Sorten aus, denn die Bodenzusammensetzung und Rebsortenklone müssen zu einander passen. Denn nur dann entstehen solche Kunststücke bzw. Meisterwerke, wie die Quintessenz-Weine; wenn Mensch und Natur sich zu einem größeren Ganzen verbinden.

Der Südtiroler Weinbauer mag ein sturer Mensch sein, aber wenn er etwas verinnerlicht hat, dann weilt er auch sonntags im Weinberg, weil es darum geht, dem Nachbarn zu beweisen, dass man

es besser macht, und kein Faulenzer ist. Andrea Moser ist in Südtirol und in Kaltern angekommen, und das vorgefundene Potenzial sei riesig, denn bislang sind lediglich rund 25 ha Weinberge unter dem Dach des Quintessenz-Projektes vereint. Es gibt also noch viel Luft nach oben!

#### TIPPS AUS ERSTER HAND

##### ÜBERNACHTUNG/HOTEL

Seehotel Ambach, Gius La Residenza,  
Das Wanda, Hasslhof

##### RESTAURANTS

Seehofkeller, La Nonnagluck (Brunch),  
Panholzer, Ritterhof

#### PARTNER IN DEUTSCHLAND

[www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)



#### KALTERN IN KÜRZE

Einzigste Genossenschaft in Kaltern  
Großes Lagenpotenzial am  
Kalterer See  
Klassik-Linie - Selektions-Linie -  
Quintessenz

#### HAUPTSORTEN

Sauvignon blanc, Weißburgunder,  
Vernatsch

#### EBENFALLS WICHTIG

Cabernet, Blauburgunder,  
Chardonnay, Pinot Grigio

#### PRÄSIDENT Christian Sinn

KELLERMEISTER Andreas Moser  
(ab 2014)

WEINBAUERN 650 Mitglieder mit  
450 ha Rebfläche