

bfsdbfhnds
fjdsbfsvf
hdshfgsdvfd
dfjdsf
dfsdfksnvnv
adhvv

Heimisch beschreibt jenes Gefühl, welches sich irgendwo zwischen Brustbereich und Magengegend lokalisieren lässt: Ein schönes, warmes Glimmen, das letztlich auch die Seele Wurzeln schlagen lässt. Tatsächlich kann man gerade als vinophiler Reisender hier wunderbar an- und zur Ruhe kommen. Zu entdecken gibt es reichlich im nördlichsten Weinanbaugebiet Italiens, die Gegend weist eine enorme Dichte an großen Kellereien ebenso wie kleinen Weingütern auf. Und ist sich dabei auf eine faszinierende Weise treu geblieben. Dazu kommt eine neue Dynamik, entfacht durch Winzer, die mit Leidenschaft und Vision an einer eigenständigen Interpretation des Südtiroler Weins arbeiten. Am besten, man erkundet alles in Etappen. Verstehen kann man diese facettenreiche Weinlandschaft allerdings nur, wenn man in diesen heißen (Plenten-)Kessel Buntess eintaucht. Ich starte an einem sonnigen Tag Anfang Oktober in Brixen mit einer großen Portion Schlutzkrapfen, den Maultaschen des Alto Adige, und fange bei Mr. Kerner im Eisacktal an.

Manfred „Manni“ Nössing ist ein Mann der klaren Worte und der präzisen Weine und er macht gerne das, was andere nicht machen. Kerner und Müller-Thurgau zum Beispiel, Sylvaner und Veltliner, Rebsorten, die in den Höhenlagen des Eisacktal optimal gedeihen und die er so ausbaut, wie es ihm selbst am besten schmeckt und passt. Das hat ihm den Ruf als Rebell und Querdenker eingetragen, nicht ganz zu Unrecht einerseits. Aber es ist auch ein Stempel, der nicht mehr so richtig passt. Er ist Wegbereiter für die Region. Ein Original, keine Kopie. Dynamisch, aber nicht bio-dynamisch. Einer, der seinen Beruf mit voller Kraft liebt und lebt. Vor gut zehn Jahren entschied er sich, ausgetrampelte Pfade zu verlassen. Der eigenwillige Weg war nicht immer ganz einfach, seine Weine aber profitieren enorm von dieser Kompromisslosigkeit und bestechen mit einer



unverwechselbaren Stilistik. Die geht weg von den plakativen Duftbäumchen und aromenschweren Silikonbusen mit 14,5 Volumenprozent. Lieber setzt Manni Nössing auf pointierte Mineralik und finessenreiche Frische. Kühle Nächte und Rebanlagen mit viel Schatten sorgen für schlanke, rassige und würzige Weine mit Ecken und Kanten. Fünfeinhalb Hektar Rebfläche bewirtschaftet er, kein Fan exzessiver Rebkultur, sondern einer, der es vermeidet, alles frei zu stellen. Seine Weine sind dadurch nicht nur langlebiger, sondern auch individuell und tiefgründig. Charakterköpfe von gaumenfüllender Saftigkeit.

Den nächsten Tag starte ich auf dem Ritten, wo ich im Parkhotel Holzner übernachtet und einen ausgesprochen genussreichen Abend im angegliederten Gourmetrestaurant 1908 verbracht habe und wandere nun von Oberbozen aus über den Keschnweg – mit einem obligatorischen Stopp im Ebnicherhof bei Speck, Käse und Kastanien – runter bis nach Bozen ins Tal. Von dort aus ist es nur ein Katzensprung bis zum Hof von Martin Gojer. Die Trauben, die ich im August auf Gut Pranzegg mitlesen konnte, haben in wenigen Wochen bereits eine wundersame Wandlung erfahren. Aber die Reise ist noch lange nicht zu Ende. Geduld, Erfahrung und Gespür sind Wegbegleiter auf der langen Reise, die in

faszinierend charaktervollen, sehr eigenständigen und ungeschminkten Weinen von großer Strahlkraft endet. Die Caroline zum Beispiel, ein gemischter Satz der weißen Trauben, die rund ums Haus herumwachsen, hat Salz, Zug und Frische und trotz Maischestandzeit und langer Kellerreife eine filigrane Leichtigkeit. Selbiges gilt auch für den Gewürztraminer: Das kitschige Dosenananas-Aroma der Rebsorte, das Barocke, Üppige ist hier wunderbar entschärft. So kann das also auch schmecken! Favorit aber ist der Vino Rosso Leggero, eine Cuvée aus Vernatsch, Lagrein und Merlot von fast schon unheimlichem Trinkfluss. Ein genialer Sommerwein. Martin Gojer lässt das Traubengut lange auf der Maische liegen, setzt auf Spontanvergärung und bringt die Weine unfiltriert, nur unter Zugabe minimaler Schwefelmengen, im ihm jeweils passend erscheinenden Stadium auf die Flasche. Bei allem agiert er sehr behutsam und greift nur dort ein, wo es wirklich notwendig ist. Das gilt auch für die Weinbergsarbeit, die dank der rund um den Bozener Talkessel angelegten Steilhänge sehr intensiv ausfällt. Alles passiert hier händisch: Pflege, Rebschnitt, die sparsam dosierte Laubarbeit. Herbizide, Fungizide und Insektizide werden schon seit über zehn Jahren nicht mehr eingesetzt, seit 2016 arbeiten Martin und seine Lebensgefährtin Marion auch biodynamisch.

Mutig für die einen, logisch für die beiden. Der Erfolg gibt ihnen Recht. Pranzegg ist ein gutes Beispiel dafür, dass die Weine selbst oftmals das beste Marketing sind.

Nur fünf Autominuten weiter stehe ich in einer völlig anderen Welt. Wie eine kleine Insel im brandenden Verkehr liegt der Nusserhof. Das historische Anwesen ist durch Tor und Mauern geschützt vor Autobahn, Staats- und Zugstraße und führt ein faszinierendes Eigenleben, Raum und Zeit entzogen. Seit 1788 in Familienbesitz, hat dieser Ort eine schwer in Worte zu fassende Aura, sie erzählt von Widerstand und Kampf, Beharrlichkeit und Ausdauer, aber auch von einer tief verwurzelten Liebe zur Heimat, von Hoffnung und von Mut. Hausherr Heinrich Mayr führt mich in knapp zwei Stunden durch die bewegte Geschichte des Guts, die Rebanlagen vor dem Haus und nicht zuletzt die Weine, die mich auf Antrieb in ihren Bann ziehen. Mittlerweile unterstützt von seiner Tochter, bewirtschaftet er knapp drei Hektar im Bozener Tal, der autochthonen Rebsorte Lagrein tut der porphyrische Schwemmlandboden gut. Dazu kommt der in Südtirol eher untypische Terolde-



bfsdbfhnds
fjdsbfsvf
hdshfgsdvfd
dfjdsf
dfsdfksnvnv
adhvv

go sowie die lange in Vergessenheit geratene autochthone Weißweinsorte Blatterle, die Mayr seit Jahren zu rehabilitieren versucht. Die Rotweine brillieren durch Expressivität, sie sind ausgewogen und komplex, von natürlicher Schönheit und zeitloser Eleganz, Weine mit Stil

und Substanz, die für sich selbst eintreten und die unverwechselbare Handschrift ihres Herrn und Meister tragen. Dem ist nicht zuletzt das Kunststück gelungen, die Vielschichtigkeit des Lagrein hervorzukitzeln. Im Kretzer, einem Rosé mit viel Grip und Zitrusfrucht, präsen-



bfsdbfhnds
fjdsbfsvf
hdshfgsdvfd
dfjdsf
dfsdfksnvnv
adhvv