

SÜDTIROL



Winter 2008 | CHF 4.90 | www.suedtirol.info

MAGAZIN

Ladinisch

das Rätoromanisch der Südtiroler

Rosenmuskateller

Primadonna der Weinszene

Sellaronda im Winter

Vierpässefahrt auf Ski

Die Primadonna der Südtiroler Weinszene

Sie ist heikel, launenhaft, kapriziös, exzentrisch. Wenn Sie etwas zum Besten gibt, kann es absolute Klasse wie banalste Masse sein. Die Rosenmuskatellerrebe wird in Südtirol auf nur gerade zwölf Hektar angebaut und der aus ihren Trauben gewonnene Süsswein ist so köstlich wie kostbar. Kein anderer Südtiroler Wein ist heute so Kult wie der von Exotik und Erotik umwehte Moscato Rosa. Trotzdem weiss man wenig über die Diva.

Das beginnt schon bei ihrer Herkunft. Für Georg Graf Kuenburg von Castel Sallegg in Kaltern, Gralshüter des Rosenmuskatellers, ist klar, dass die Sorte aus Sizilien stammt. Doch namhafte Wissenschaftler sind der Ansicht, dass der Rosenmuskateller aus Dalmatien stammt. Mehr darüber nachlesen kann man in einer Praktikumsarbeit von Mathias Stuppner, die mir Klaus Platter, Direktor der Gutsverwaltung Laimburg, in die Hand drückte. Darin erfährt man auch alles über die Probleme der Sorte, die nur in den besten Lagen gedeiht und trotzdem kleine, unregelmässige Erträge hervorbringt. Damit nicht genug: Die Rebe ist für die Winzer wegen ihrer Starkwüchsigkeit und Botrytisanfälligkeit eine Herausforderung.

Der Duft der Rose, der für den Rosenmuskateller so typisch sein soll, ist eher selten. Das mag mit dem Zeitpunkt der Lese zusammenhängen. Traditionalisten setzen auf eine späte Lese mit hohen Zuckergradationen. Aus Furcht vor Fäulnis ziehen andere Produzenten eine frühere Lese mit anschliessendem Trocknen der Trauben vor. So setzt Klaus Platter voll auf Passito, während Christian Plattner vom Anzitz Waldgries in Bozen nur die kleinen Beeren trocknet. Franz Haas aus Montagna ist allerdings der Ansicht, dass selbst durch kleine Zugaben von Passitotrauben die Rosenaromen im Wein verloren gehen.

Auch bei der Vinifikation gibt es Unterschiede. Einfache Rosenmuskateller werden wie normaler Rotwein durchgeregelt und dann aufgesüsst. Die hier vorgestellten Weine resultieren aber

alle aus einer Kelterung, bei der die Gärung entweder aufgrund des hohen Alkoholgehalts oder durch Abkühlung der Maische zum Stillstand kam und natürlicher Restzucker zurückblieb. Danach erfolgte der Ausbau im Tank, Holzfass oder Barrique.

Bei der Beschreibung des Rosenmuskatellers geraten alle Autoren ins Schwärmen. Mathias Stuppner tönt es angesichts der mit lasziven Damen bedruckten Laimburg-Etiketten an: «Sie lassen erahnen, dass es sich um einen ganz besonderen Wein handelt, der die Merkmale der Etiketten widerspiegelt: Schönheit, Harmonie und Eleganz.» Auf den Punkt bringt es Graf Kuenburg, der die «Welt am Sonntag» zitiert: «The most sexiest red Dessertwein of the world.» Erstaunlich, dass sich ausgerechnet die Klosterkellereien von Muri-Gries und Neustift so gut auf die Erzeugung von sexy Weinen verstehen...

TEXT: ANDREAS KELLER



Entdecken Sie die besten Südtiroler Rosenmuskateller

Als «Südtirol Magazin»-Leser profitieren Sie von der Möglichkeit, sechs der im Artikel erwähnten Weine zu Spezialpreisen beim Importeur zu bestellen.



Rosenmuskateller Moscato Rosa 2006
Südtiroler DOC
Ansitz Waldgries, Bozen, www.waldgries.it

Dunkles, jugendliches Rot; konzentrierte Aromen von Erdbeeren mit floralen Noten; vollmundig, präsenzte Säure, markante Restsüsse; opulenter, kräftiger Wein

Vennerhus Weine AG, Grosshöchstetten,
Tel. 031 711 15 75, www.vennerhus.ch

Spezialpreis Fr. 32.40 pro 37,5-cl-Flasche (statt Fr. 36.-), zuzüglich Versandkosten



Rosenmuskateller Rosis 2006
Südtirol – Alto Adige DOC
Kellerei Bozen, Bozen,
www.kellereibozen.com

Helles, jugendliches Rot; dezente Aromen von roten Beeren, blühenden Rosen; mittlere gewichtig, frische Säure, präsenzte Restsüsse; fruchtiger, finessenreicher Wein

Fläschehals Martin Hartmann AG, Frick,
Tel. 062 871 21 71, www.flaeschehals.ch

Spezialpreis Fr. 24.- pro 37,5-cl-Flasche (statt Fr. 26.50), zuzüglich Versandkosten



Rosenmuskateller Abtei Muri 2006
Südtirol – Alto Adige DOC
Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen,
www.muri-gries.com

Helles, leicht gereiftes Rot; Aromen von Himbeeren mit floralen Noten; vollmundig, saftige Säure, markante Restsüsse; kräftiger, vielschichtiger Wein

Nauer Weine, Bremgarten,
Tel. 056 648 27 27, www.nauer-weine.ch

Spezialpreis Fr. 32.- pro 37,5-cl-Flasche (statt Fr. 36.-), zuzüglich Versandkosten



Moscato rosa Praepositus 2007
Südtirol – Alto Adige DOC
Stiftskellerei Neustift, Vahrn,
www.klosterneustift.it

Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren, blühenden Rosen; vollmundig, frische Säure, präsenzte Restsüsse; eleganter, finessenreicher Wein

Vini Sacripanti, Wettingen,
Tel. 056 426 08 94, www.vinisacripanti.ch

Spezialpreis Fr. 38.- pro 37,5-cl-Flasche (statt Fr. 40.-), zuzüglich Versandkosten



Moscato rosa 2001
Alto Adige DOC
Castel Sallegg, Kaltern, www.castelsallegg.it

Mittleres, gereiftes Rot; Aromen von welken Rosen mit balsamischen Noten; vollmundig, präsenzte Säure, markante Restsüsse; eigenwilliger, charaktervoller Wein

Sulser AG, Klosters, Tel. 081 422 12 38,
www.godys.ch

Spezialpreis Fr. 41.- pro 37,5-cl-Flasche (statt Fr. 45.-), zuzüglich Versandkosten



Moscato rosa 2006
Alto Adige DOC
Weinkellerei Franz Haas, Montan,
www.franz-haas.it

Dunkles, jugendliches Rot; dezente Aromen von roten Beeren, blühenden Rosen; vollmundig, saftige Säure, präsenzte Restsüsse; harmonischer, eleganter Wein

Schaller Vinarium AG, Ruswil,
Tel. 041 495 18 18, www.vinarium.ch

Spezialpreis Fr. 34.- pro 37,5-cl-Flasche (statt Fr. 39.-), zuzüglich Versandkosten

Bestellen bei den jeweiligen Importeuren. Bitte bei Ihrer Bestellung den Vermerk «Südtirol Magazin» angeben.
Angebot nur solange Vorrat bis 31. Dezember 2008, für Personen ab 18 Jahren in der Schweiz gültig.



Gourmet & Sport Hotel Marica

1 Woche im Dolomiten-Superskigebiet
ab € 582 (ca. CHF 950) pro Person

mit Dreiviertelpension, Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Fitnessraum und viel Sport: Skifahren, Snowboarden, Langlaufen, Schneeschuhwandern.

Wir, sportliche Naturliebhaber, begleiten Sie gerne dabei! Unser neues Hotel, nach Feng Shui Prinzipien gebaut, ist hell und grosszügig und in Küche und Keller verschmelzen die Vorzüge der mediterranen und alpinen Kultur.

Herzlich willkommen!

Familie Eisath-Auer
I-39050 Eggen/Südtirol
Tel. +39 0471 615 720
Fax +39 0471 615 831
www.hotelmarica.it
info@hotelmarica.it

**DOLOMITI
SUPERSKI**

**Bike
HOLIDAYS**

**Marica
HOTEL & SPA**



Wandern, Bike & Wellness à la carte... bis 16. November

3 oder 4 Tage Wohlfühlhalbpension
ab € 270 (ca. CHF 440) pro Person

Unsere Castanea-Wohlfühlwelt (1.000 m²) bietet Hallen- und Freischwimmbad, Saunen, Kastanien-, Heu- und Weinbad, Beauty- und Massageabteilung u.v.m.

Geführte Wanderungen und Biketouren, Aktivprogramme mit dem Vitaltrainer, Weinkost, Wellnessprogramme u.v.m. Winteraktivangebote ab dem 04. Dezember.

Aktiv & Vitalhotel Taubers Unterwirt****
I-39040 Feldthurns/Südtirol
Tel. +39 0472 855 225
Fax +39 0472 855 048
www.underwirt.com
info@underwirt.com

Vitalpina Hotels
Südtirol

**TAUBERS
UNTERWIRT**
aktiv & vitalhotel