

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der
Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.

Nr. 194 | Wiesbaden 2018



Südtiroler Weinbaugeschichte

Vorträge anlässlich der
Jahrestagung 2018 in Südtirol

Helmuth Scartezzini
Roland Zwerger
Alois Lageder
Peter Dipoli



SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

Südtiroler Weinbaugeschichte

Vorträge anlässlich der
Jahrestagung 2018 in Südtirol

Helmuth Scartezzini, Roland Zwerger,
Alois Lageder, Peter Dipoli

Nr. 194
Wiesbaden 2018



Dr. Helmuth Scartezzini
geb. 1948 in Bozen
Studium an der Universität für Bodenkultur in Wien.
Ehemaliger Leiter des Amtes für Obst- und Weinbau der Südtiroler
Landesverwaltung.

Dr. phil. Roland Zwerger
geb. 1956 in Tramin
Studium der Geschichte und Germanistik an der Universität Innsbruck.
Mittelschullehrer und ab 1988 Leiter der Mittelpunktbibliothek für das Südtiroler
Unterland in Neumarkt an der Etsch (Bibliothek im Ballhaus).

Alois Lageder
geb. 1950 in Bozen
Besuch der Universität Scuola di Amministrazione Industriale in Turin,
anschließend Studienaufenthalte in der Schweiz und in Deutschland mit
Schwerpunkt Weinbau und Kellerwirtschaft.
Seit 1975 Übernahme der Geschäftsleitung im familieneigenen Weingut,
seit September 2016 Präsident Demeter Italien.

Peter Dipoli
geb. 1954 in Leifers
Studium an der Weinbauschule in San Michele all'Adige.
Seit 1987 Winzer in Neumarkt und seit 1994 Inhaber der Firma Fine Wines
(Vertrieb von Spitzenweinen in Südtirol und im Trentino).

www.geschichte-des-weines.de

ISSN 0302 0967

Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e. V.
Nicht im Buchhandel.

Die Zitation und Reproduktion ist zulässig im Rahmen des Urheberrechtsgesetzes.

Inhaltsverzeichnis

<i>Ivo Maran</i>	
Vorwort	4
<i>Helmuth Scartezzini</i>	
Die Südtiroler Weinbaugeschichte	5
<i>Roland Zwerger</i>	
Südtiroler Weißlagrein- und Traminer-Nachlese	44
<i>Alois Lageder</i>	
Südtirols Zukunft: eine spannende Herausforderung für uns Winzer	64
<i>Peter Dipoli</i>	
Anmerkungen zur Geschichte der Bordeaux-Rebsorten in Südtirol	69

Vorwort

Die vorliegende Schrift handelt von der Weinbaugeschichte Südtirols. Sie enthält Vorträge, welche anlässlich der Jahrestagung der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V. im Frühjahr 2018 in Südtirol gehalten wurden. Die Vorträge wurden in Abstimmung mit den Autoren für den Druck ergänzt, beziehungsweise leicht abgeändert.

Einen Überblick über die Geschichte des Weinbaues in Südtirol von den wahrscheinlich vorrömischen Anfängen bis in die Gegenwart gibt Helmuth Scartezzini. In dieser gestrafften Form war dies bisher nicht zu finden.

Niemand ist berufener über die historischen Quellen zum Wein aus Tramin zu berichten als Roland Zwirger. Die Ergebnisse seiner langjährigen Studien zum historischen Traminer Wein hat er für den Vortrag noch einmal überarbeitet.

Als Querdenker stand Alois Lageder gemeinsam mit einigen anderen am Anfang eines Qualitätswandels im Südtiroler Weinbau, der in den 1980er-Jahren begann. Somit ist er selber Teil dieser Geschichte geworden. Ihm sei daher ein Ausblick zugestanden, wohin der Südtiroler Weinbau sich seiner Meinung nach entwickeln kann und soll.

Im letzten Vortrag berichtet Peter Dipoli über die Geschichte der Bordeaux-Rebsorten in Südtirol aus der Sicht eines Qualitätswinzers.

Ivo Maran

Die Südtiroler Weinbaugeschichte

Helmuth Scartezzini

Die neuesten paläobotanischen Studien legen den Beginn des Weinbaues mit Wild- und Kulturreben in die frühe Jungsteinzeit Kleinasiens (etwa 7000 bis 6000 v. Chr.) am Oberlauf des Euphrat und Tigris südlich des Antitaurusgebirges in Südostanatolien nahe. Im gleichen Gebiet wird der Ursprung unserer wichtigen Kulturpflanzen (Einkorn, Emmer, Roggen, Linsen, Erbsen) vermutet. Die botanische Differenzierung in Wildrebe und Kulturrebe dürfte mit der Domestizierung der Rebe durch eine sesshaft gewordene Urbevölkerung einhergehen. Das für eine verbreitete Weinherstellung wichtige Unterscheidungsmerkmal besteht in der vermehrten Fruchtbarkeit der Kultursorten. Die nachfolgende Ost-Westwanderung der Kulturrebe nach Europa führte zuerst über Griechenland (2500 v. Chr.), dann durch die griechischen Kolonien in Süditalien (1500 v. Chr.), um dann über Mittelitalien (ab 800 v. Chr. die Etrusker) gegen 500 v. Chr. nach Norditalien zu gelangen.

In unserem Gebiet wurden früheste Zeugnisse von Früchten der Wildrebe bei Ausgrabungen in Villanders im Eisacktal entdeckt, wobei Triebe und Kerne der Wildrebe, zugeschrieben der frühen Jungsteinzeit (Ende 5000 bis Mitte 3000 v. Chr.), gefunden wurden. Pollen von Wildreben konnten im Gebiet um 600 v. Chr. nachgewiesen werden.

Rätischer Wein

Die Römer bezeichneten die verschiedenen Völkerstämme seit dem 2. Jahrhundert v. Chr. in und jenseits des Mittelteiles der Alpen, also von Verona bis Como und nordwärts vom Bodensee bis zur Donau, gemeinhin als Räter. Mehrere römische Geschichtsschreiber bzw. Dichter (Servius, Vergil, Columella, Sueton) loben den rätischen Wein, die rätische Traube, aber woher stammte der Wein wirklich?

Plinius, aus Como stammend, gibt das Veroneser Umland als Herkunft an. Nach Strabo und Servius wächst der rätische Wein am Fuß ihrer Heimatberge, also Como oder Verona.

Für archäologische Zwecke werden die Räter heutzutage der Fritzens-Sanzeno-Kultur im Gebiet von Tirol, Trentino, westliches Venetien (Vicentiner Alpen) und Unterengadin zugeordnet. Tönerne Trinkschalen und Fibeln ab 500 v. Chr. sind für diese Kultur kennzeichnende Gegenstände. Verschiedenste Ausgrabungen in der Region südlich der Alpen deuten auf einen vorrömischen Weinkonsum hin. Folgende Fundstücke lassen dies vermuten: etruskische Trinkgefäße (bronzene Vasen, Becher und Kannen), sowie lokal erzeugte Schöpflöffel und Seiher (Filter). Am bekanntesten sind die Situlen aus Cembra und Sanzeno im benachbarten Trentino. Aber auch Funde in Südtirol aus St. Pauls im Überetsch, Moritzing bei Bozen, Elvas bei Brixen mit Bruchstücken von Zisten (zylinderförmige Eimer mit verzierter Außenwand) und von Situlen aus der Zeit zwischen dem 6. und 4. Jahrhundert v. Chr. liegen vor. Situlen waren in Gebrauch bei Venetern, Etruskern und auch Kelten; die zylinderförmigen Behälter, konisch zulaufend dem Boden hin, mit oder ohne Henkel, waren aus Bronze gefertigt. Wesentlich erscheinen darauf die figuralen Darstellungen in Treibtechnik. Die Bilder weisen auf festliche Szenen und Umzüge hin. Vermutlich hatte der Wein aus Trauben in seinen Anfängen hierzulande als Getränk bei rituellen Handlungen eine Bedeutung. Die rätischen Inschriften auf einer Situla und einem Schöpflöffel aus Siebeneich bei Terlan gehören einem etruskernahen Alphabet an. Somit ist anzunehmen, dass die lokalen rätischen Stämme Kontakte zu den Etruskern in der Poebene hatten und gleich der Keramik Impulse auch für die Weinherstellung bekamen. Plinius berichtet von Galliern vertriebenen Etruskern in den südlichen Alpentälern. Alles spricht aber eher für nachbarliche Kontakte, die sprachliche, kulturelle und religiöse Parallelen aufweisen.

Die Funde, die in Zusammenhang mit Konsum von Getränken stehen, als auch die zahlreichen Hinweise von einzelnen Traubenkernen, zumeist der Wildrebe zuordenbar, reichen nicht aus, um auf einen Anbau von Reben zu schließen. Erst das Vorliegen von Aus-



Schöpflöffel mit rätischer Inschrift aus Siebeneich (Terlan), diente vermutlich dem Weinkonsum bei rituellen Handlungen (Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum, Innsbruck)



Zwei eiserne Rebmesser aus Siebeneich (Terlan) gelten als Beleg für einen lokalen Weinbau in der späten Eisenzeit (in Terlan und der Wein, Terlan 1993)

grabungen landwirtschaftlicher Gerätschaften aus Eisen ab dem 5. bis 2. Jahrhundert v. Chr. spricht für einen Weinanbau vor Ort. Die zahlreichen Rebmesser, Ackerhauen, Sicheln und Runggeln, sowie Hohleisen und Glättwerkzeuge zur Bearbeitung der Holzdauben für Fässer als auch das Auffinden von Kernen aus Kulturreben in Brixen belegen diesen „rätischen“ Weinanbau. Zudem konnte in Brixen durch die Freilegung eines Hauses aus der Eisenzeit, das durch einen Brand zerstört worden war, mit verkohlten hölzernen Fundstücken aus Lärche als Überreste von 8 Holzfässern und eines Bottichs, die damalige Art der Weinlagerung demonstriert werden. Damit bestätigt sich im Nachhinein der Hinweis des römischen Geschichtsschreibers Plinius (geboren 23 n. Chr.), wonach hölzerne Gefäße umgeben von Reifen der bevorzugte Behälter für die Lagerung, wohl auch Transport, in den Alpen war. Allerdings ist in vorrömischer Zeit eine Weinerzeugung nur zum Eigenbedarf denkbar, vielleicht ergab sich ein Aufschwung während der römischen Besetzung im

ausgehenden Altertum. Die bereits früher entstandenen Lobeshinweise der römischen Geschichtsschreiber können somit nicht zwingend für Südtirol Anwendung finden.

Die Römerzeit

Nach dem Feldzug 15 v. Chr. durch Drusus und Tiberius wurde das spätere Tirol ins römische Reich angegliedert. Über fast 500 Jahre lang dieser Zugehörigkeit legt sich ein Schleier über die lokale Weinbaugeschichte. Bloß ein Fund eines Rebholzes und eines Fragments eines vermutlich steinernen Presstisches aus Kurtatsch werden dieser Epoche zugeordnet. Der hl. Severin, Missionar und Klostergründer im Donauraum (gestorben 482 n. Chr.), sprach noch vom ausgedehnten Weinbau Rätiens. Nachdem die Bevölkerung in den südlichsten Teilen Rätiens inzwischen zu römischen Bürgern geworden war, könnte es sich dabei um Südtirol handeln.

Eine Hinterlassenschaft aus der Römerzeit sind die sogenannten Prädialnamen, aus denen sich die heutigen Namen von Weinortschaften ableiten: Eppan, Girlan, Missian, Andrian, Terlan, Sirmian, vermutlich auch für Meran. Für Eppan, lat. Appianum, beispielsweise bezieht sich der Name auf ein römisches Landgut, dessen Besitzer Appius hieß. Ebenso haben sich gleichartige Flurnamen im Überetsch noch davon erhalten. Es war bei den Römern üblich, dass im Umland von Kastellen die Veteranen nach 20-jährigem Heeresdienst landwirtschaftliche Güter überlassen bekamen. Dies dürfte auch längs der damaligen Via Claudia Augusta im Etschtal in Richtung Vinschgau und Reschenpass erfolgt sein. Bisher haben Ausgrabungen römische Villen zu Tage gebracht. Es fehlt hierzulande noch der Nachweis der landwirtschaftlichen Betriebsgebäude zur Weinherstellung, wie im nahen Mezzocorona südlich der Landesgrenze im Etschtal, wo sich neben Spuren von Wohnhäusern hofartige Betriebsgebäude nebst vielen Traubenkernen, verkohlte Rebstöcke und deren Schnittholz vorfanden.

Ebenso reichen viele der mundartlichen, weinbaulichen Fachausdrücke unseres Weinbaugebietes, die einmalig für den deutschen Sprachraum gelten, in diese Zeit zurück. Nur vereinzelte Wörter sind vermutlich rätischer Herkunft (Praschlet, Pazeide, Patitsche).



Die einfache Pergel, im Bild noch gänzlich in Holz, deren mundartliche Bezeichnung als auch deren Einzelteile aus dem Romanischen eingedeutscht wurden und noch heute in Verwendung stehen (Das Südtiroler Weinbaumuseum, Bozen 1989)



Die vormalig verbreitete Baumpresse, als „die Torggl“ hierzulande bezeichnet, dürfte von den Römern eingeführt worden sein (Weinbaumuseum Kaltern)

Das Vulgärlatein dürfte im Lande bis zum Ende des Altertums überhandgenommen haben. Die Übernahme von Lehnwörtern aus dem Romanischen in die deutsche Mundart, besonders betreffend Begriffe zum Anbau und der Erziehungsart der Reben sowie Geräte der Kellerwirtschaft, führen zur Erkenntnis, wonach beispielsweise das Pergelgerüst und die Torggl (Baumpresse) bereits zur Römerzeit vorlagen.

Zeit der Völkerwanderung

Über den Zerfall des römischen Reiches um 470 n. Chr. herrscht für das Gebiet an der Etsch kaum Wissen. Mehrere Völker fielen in den Alpen ein, die Ostgoten traten dann einen Teil Rätiens an die Franken ab. Im 6. Jahrhundert taucht erstmals in der Geschichte das Volk der Bajuwaren zwischen Donau und den Alpen auf. Über das Inntal breiteten sich die Bajuwaren anscheinend friedlich, zuerst im Pustertal, dann bis nach Bozen, wo sie sich um 680 niederließen, aus; einige Jahre später am linken Etschufer bis Meran. Südlich davon waren die Langobarden eingedrungen und gründeten das Herzogtum Trient. Die Franken stießen aus dem heutigen Graubünden ins Vinschgau und zeitweise bis ins mittlere Etschtal vor.

Die Expansion des bayrischen Herzogs nach Süden über die Alpen brachte bayrische Siedler und Adelige ins Weinland. Mit dieser Wanderbewegung gehen für das Land einschneidende Entwicklungen mit sich: es entsteht eine verstärkte Siedlungstätigkeit mit ausgedehnten Rodungen für landwirtschaftliche Kulturen und es beginnt die allmähliche Eindeutschung der romanisierten Räter. Der Wein entwickelt sich zum Mittelpunkt des lokalen Wirtschaftsgeschehens. Im 12. Jahrhundert war die rätoromanische Sprache in den meisten Gebieten des späteren Tirol ausgestorben, außer im oberen Vinschgau und natürlich im heutigen ladinischen Siedlungsgebiet in den Dolomiten. Die Siedlungstätigkeit der Bayern zieht sich noch über das 13. Jahrhundert hinweg. Durch die Vergabe der Kaiser der Mark Trient, der Grafschaften Bozen, Vinschgau und Pustertal sowie Noritals (Bozen bis Inntal) an die Bischöfe von Trient und Brixen begann in den Jahren nach 1000 n. Chr. die allmähliche Lösung Tirols von Bayern.

Bistümer und Klöster Süddeutschlands als Weingutsbesitzer

Die Bischofssitze nördlich der Alpen, gefolgt sodann von den Klöstern, hatten Bedarf an Wein für liturgische Zwecke, aber auch zum täglichen Eigenkonsum. Das nächstliegende Weinbaugebiet lag im heutigen Südtirol. Die Christianisierung war hier bereits zur Römerzeit erfolgt, sodass dies als Beweggrund für die Zuwanderung ausscheidet. Die besitzrechtliche Begründung von Weingärten im Gebiet an Adelige und Grafen aus Bayern lässt sich nicht zurückverfolgen, wohl aber deren Schenkungen an kirchliche Gemeinschaften. Die Bischofskirchen samt Domkapiteln von Freising und Augsburg dürften im 8. Jahrhundert die ersten gewesen sein, es folgten jene von Bamberg, Chur, Eichstätt, Salzburg, Konstanz, Passau, Regensburg. Nach wie vor ist die erste schriftliche Datierung des Weinbaus hierzulande für 718 n. Chr. festgehalten, wonach der hl. Korbinian, später als erster Bischof von Freising, in der Gegend von Meran einen Weinberg angelegt haben soll und zwei Jahre später einen solchen im Vinschgau erworben habe.

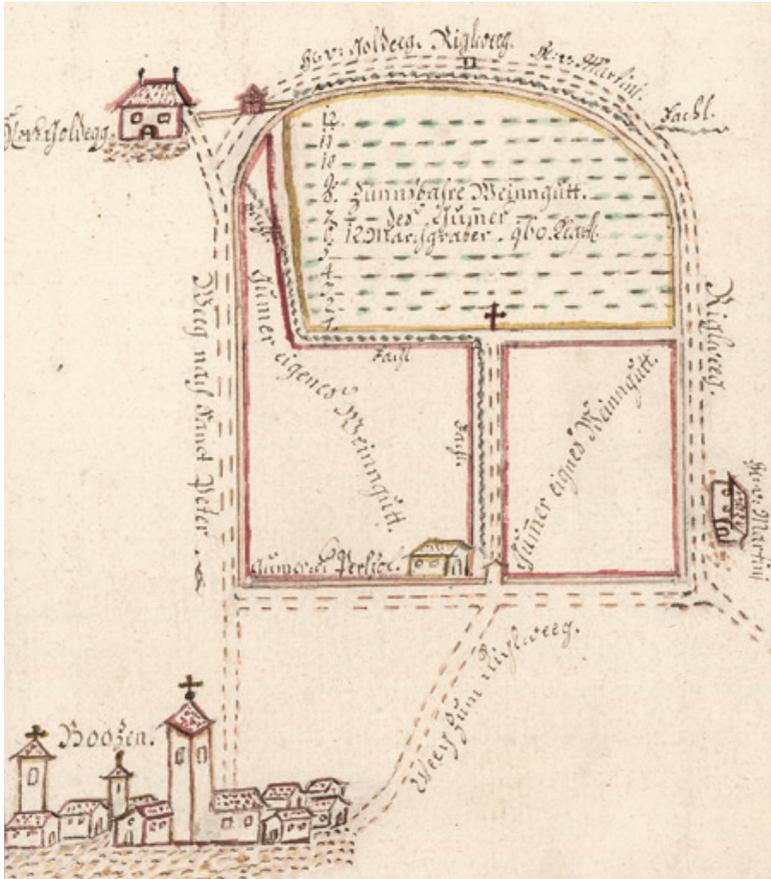
Seit dem 8. Jahrhundert sind die Schenkungen von Weingärten an bayrische Klöster beurkundet. In diesem Zeitraum entstanden in Bayern die ersten Klöster mit der Aufgabe der Verkündung religiöser Werte, der Verbreitung des christlichen Bildungs- und Sozialwesens aber auch zur Ausweitung des Siedlungswesens. Es waren vielfach Rodungsklöster, die eine landwirtschaftliche und handwerkliche Kolonisation vorantrieben. Nach den Regeln des hl. Benedikt sollten sich die Klöster wirtschaftlich autark organisieren, deshalb auch das Interesse an Weingütern hierzulande. Der Bedarf an Messwein bei Klöstern und zugehörigen Pfarreien hielt sich in Grenzen. Der Eigenbedarf, sodann für Kranke und Reisende und gesellschaftliche Anlässe stellten den überwiegenden Konsum dar. Der eigentliche Weinverkauf lag anfänglich nur zwischen 5 und 10% der Weinerträge. Wichtige Handelsware stellten nämlich für die bayrischen Klöster die Produkte aus der Brauerei und der Brennerei dar.

Nach der Erstausrüstung mit Weingartenbesitz vornehmlich aus verkehrsgünstiger Lage um Bozen (die ersten Klöster waren Tegernsee, Benediktbeuren, Weißenstephan, Baumburg, Herrenchiemsee, Weyarn, Schäftlarn, Biburg, Polling), sodann um Meran,

setzte nachfolgend eine umfangreiche Erwerbspolitik der ausländischen Klöster ein. Nachdem die verfügbaren Grundstücke um Bozen nicht mehr ausreichten, suchten die neuen Siedler und Klöster im Überetsch und Unterland Fuß zu fassen. Schlussendlich waren es im Mittelalter 43 Klöster aus dem bayrischen Raum (Oberbayern) und drei aus Schwaben, die einen Weingutsbesitz über den Alpen, in der Folge auch andere landwirtschaftliche Flächen, hielten. Die Hälfte gehörte dem Benediktinerorden, etwa ein Drittel den Augustiner Chorherren und ca. 17% anderen Ordensgemeinschaften wie Prämonstratenser, Zisterzienser oder zu Kollegialstiften. Damit zog es gut ein Drittel der bayrischen Klöster nach Süden, viele nach Südosten in den Donauraum, einige nach Westen an Main und Rhein.

Ab dem 12. Jahrhundert mehren sich Aufzeichnungen zu Gütern von Klöstern des Deutschen Ordens und der lokalen Bischofsitze in Tirol selbst (Neustift bei Brixen, Au in Bozen, Marienberg, Sonnenburg, St. Georgenberg-Fiecht, Wilten). Bischof und Domkapitel von Trient besaßen seit Gründung des Bistums ausgedehnte Güter in Bozen und Überetsch bis über das 13. Jahrhundert hinweg, ebenso der Bischof in Brixen in dessen Umgebung und in Bozen. Bei Klöstern und Stiften standen an deren Spitze einflussreiche Adelige aus Bayern, später wurden auch Adelige aus Tirol Schenkungsgeber, die meisten als „Seelgerät“, also für das Heil des Schenkers und seiner Angehörigen. Weitere Besitzungen kamen als Dotation beim Eintritt des Sohnes oder der Tochter an das Kloster.

Die geistlichen und weltlichen Grundherren beschränkten sich auf die Verwaltung und Kontrolle der Güter. Die bayrischen Mönche beteiligten sich nicht an der Bodenbearbeitung hiezulande, einzig zur Lese entsandten sie einen Beauftragten. Deshalb liegt der Schluss nahe, dass die Kenntnis zum Weinbau von der romanischen Urbevölkerung ausging und nur die Weinbehandlung durch die Mönche perfektioniert wurde. Auch die neuen Siedler waren als Acker- und Viehbauern des Weinbaues unkundig, da in Bayern nur eingeschränkt Gebiete an der Donau Weinbau betrieben. Anfänglich organisierten sich die geistlichen Grundherren durch das System der Meierhöfe, in denen die gesamte Ernte der Weingüter als auch der Weinzinse abgeliefert wurde. Mit der Auflösung der Großeinheit



Karte des Klosters Tegernsee zu seinen Gütern um Bozen im Jahre 1795 am Ende einer fast 1000-jährigen Besitzperiode von Weingütern in Südtirol (Bayrisches Staatsarchiv München)

in einzelne Betriebe und Hofstellen trat die Abgabe als Halb- (d. h. die Hälfte an den Grundherren) oder Teilwein in den Vordergrund. Daneben waren Güter mit dem sog. „nassen Weinzehent“ (Abgabe des zehnten Teils des Ertrages in Form von Wein) belastet. Es bestanden nicht nur kirchliche Grundherren im Mittelalter, der größere Teil der nutzbaren Flächen und des Waldes gehörte dem Lan-

desfürsten, angeblich leistete jeder vierte Bauer dem Landesfürsten als begütertem Grundherrn eine Abgabe in unterschiedlichem Ausmaß. Weiter zählten die verschiedenen adeligen Grundherren als auch Pfarreien zu den Eigentümern. Aus dem Rechtssystem der Grundherrschaft entwickelte sich ab dem 12. Jahrhundert zunehmend die freie Erbleihe, eine mit Zins verbundene Leihe an Boden, die auch an Söhne weitergegeben werden konnte. Vom Weinbau ausgehend ergab sich somit der Weg zu einem relativ frühen freien Bauernstand in Tirol.

Die kirchlichen Grundherren jenseits der Alpen hatten anfänglich den Weintransport im Winter und Frühjahr über den Brenner- und Reschenpass selbst vorgenommen. Die eigentliche Weinlagerung und die nötigen Weinbehandlungen fanden jedoch am Sitz in Bayern statt. Im späten Mittelalter traten an die Stelle der eigenen Transporte Händler aus Ulm, Augsburg, München, Regensburg oder Transportunternehmen, die den Wein aufkauften.

Da die Mönche der bayrischen Klöster vieles schriftlich festgehalten haben, besitzen wir heute gute Kenntnisse über die damaligen Verhältnisse im Weinbau. Nicht nur die besitzrechtlichen Strukturen, auch die Weinbauarbeit, Erlöse und Jahrgänge und die Weinbezeichnungen sind dokumentiert. Über einen längeren Zeitraum waren die Herkunftsbezeichnungen vorherrschend. Den Anfang machte der Bozner Wein mit seiner bekannten Lage Leitach, dann der Traminer. Es folgen Missianer, Brixner – eigentlich alle bekannten Weinorte Tirols. Aus dem Kloster Tegernsee stammt 1490 der erste Hinweis zu den damals angebauten Rebsorten: Muskateller, Vernatsch, Lagrein, Pfeffertraube, Heunische, Gschlafene, Versoalen, ferner eine heute unbekannte Sorte. Ob es sich um weiße oder rote (blaue) Trauben handelte, bleibt vielfach offen. Sicher ist, dass zu der damaligen Zeit der Weißwein überwog, demnach dem Weißen Lagrein oder dem Weißvernatsch der Vorzug gegeben wurde.

Die Schenkungen an die Klöster ergaben naturgemäß einen zersplitterten Besitz. In späterer Zeit, besonders in der Zeit des Barock, versuchten einige durch Tausch und Kauf größere arrondierte Besitzverhältnisse zu erreichen. Kleinere, verstreute Güter konnten sich auf Dauer nicht erhalten lassen. Zudem war der Fernbesitz

nicht ausreichend abgesichert und häufig außer einer Kontrolle. Die späteren hohen Steuersätze, die Weinzölle und die Transportkosten verleiteten die Klöster in der Neuzeit dazu, die Weingüter abzustoßen. Zum Zeitpunkt der Säkularisierung 1803 durch den bayrischen Staat hatten noch zehn bayrische Klöster Besitzungen im österreichischen Tirol. Österreich zog daraufhin die Besitzungen an sich und veräußerte sie ohne sie zu parzellieren. Diese Besitzstruktur, bestehend aus 24 Höfen zu drei bis fünf Hektar, blieb vorteilhaft erhalten. Die fast 1000 Jahre dauernde Epoche der bayrischen Weingüter hierzulande führte zum Fortbestand des Bekanntheitsgrades der Tiroler Weine in Bayern bis in die heutige Zeit.

Der Tiroler Wein bis ins 18. Jahrhundert

Zur Bekanntheit und Güte der Tiroler Weine erfährt man erstmals urkundlich im Jahre 955 als der hl. Ulrich, Bischof von Augsburg, dem verdienten Kloster St. Gallen eine Ladung Bozner Wein als Anerkennung schickt. Bischof Otto von Freisingen, Biograph von Friedrich Barbarossa, schildert um 1156 „durch Trient und das Trientner Tal wandernd kommt man endlich nach Bauzanum. Dieser Ort, an der Grenze zwischen Bayern und Italien gelegen, liefert den Einwohnern von Norikum den süßen Wein, der wegen seiner Natur geeignet ist, auch in ferne Länder geschickt zu werden.“ Vinzenz von Prag berichtet als Teilnehmer am 4. Italienzug im Jahre 1158 des Kaisers Friedrich Barbarossa – wiederum aus dem lateinischen Text frei übersetzt –: „Endlich kommen sie (das böhmische Heer) zu dem Berge von Pausanum, das in unsere Sprache Pocyn (Bozen) genannt wird, wo sie einen großen Überfluss von bestem Wein vorfinden, durch dessen Genuss das müde Heer erfrischt und gekräftigt wird.“ Gottfried von Viterbo als Notar des Kaisers führt für die gleiche Zeit zu den Taten Friedrichs aus, dass „Brescia sich beeilt, die Bozner Weine zu übernehmen“, wohl weil der Kaiser zu jener Zeit seine Rechte durch seinen Heereszug in Oberitalien geltend machen wollte.

Der Dichter und Minnesänger Wolfram von Eschenbach führt in seinem Werk Willehalm – entstanden um 1217 – aus, wonach

der Nachtigall süßer Schall davon herrühre, als ob sie den Wein aus Bozen getrunken habe.

Für das hohe Ansehen der Tiroler Weine sprechen die beiden Erlasse von Kaiser Karl IV. aus den Jahren 1370 und 1373, um den Weinbau in Böhmen zu fördern und den Weinimport dorthin untersagte, dabei zuerst in lateinischer Ausführung den „Posonica“ und sodann den „Poczner“ in deutscher Sprache, somit jeweils Bozner Wein gemeint, als Ausnahme unter den wertvolleren und damit importzulässigen Weinqualitäten aufzählte. Bereits 1324 findet sich „Pozner“ Wein im Prager Stadtbuch vermerkt.

In der Dichtung nimmt hingegen der Traminer Wein durch seine wiederholte Nennung eine besondere Stellung ein, so erstmals 1415 durch Oswald von Wolkenstein in Überlingen während des Konstanzer Konzils gelobt. Nach der ersten Erwähnung des Traminer Weines im 14. Jahrhundert stand diese Weinbezeichnung, die für das gesamte rechtsseitige Bozner Unterland in Verwendung stand, stellvertretend für die Güte des Tiroler Weins, besonders im Versand in deutsche Länder. Allerdings ist zu beachten, dass die Bezeichnung ab dem 16. Jahrhundert in der deutschen Literatur an Stelle der ursprünglichen Herkunftsbezeichnung für die gleichnamige Rebsorte galt.

Nach diesen ersten Hinweisen besagen Augsburger Handelsbräuche um das Jahr 1500, dass in Bozen junge Weine zu kaufen sind, allerdings mischte man darunter $\frac{1}{4}$ an „gsottenen“ (= aufgesiedetem) Wein. Daneben waren Kräuterweine häufig im Gebrauch. Für den Beginn der Neuzeit geben einzelne Tiroler Landesbeschreibungen Auskunft über den Weinbau, wobei jene von Marx Sittich von Wolkenstein-Trostburg (1563–1619) in seinen präzisen Details zum Weinbau der Vortritt gehört und einen Einblick der landwirtschaftlichen Zustände der Entstehungszeit der „Chronik von Tirol“ um das Jahr 1600 wiedergibt. Die Beschreibung bezieht sich auf die damaligen Gerichte, der damaligen territorialen Verwaltungseinheit, allerdings sind die Abschnitte für Vinschgau und Meran nicht überliefert. Wolkenstein gibt Weinbewertungen ab, so ob Sommerwein- oder Winterwein erzeugt wird. Sommerwein war der Begriff für jenen Wein, der erst im Sommer trinkreif ist, vermutlich infolge

seiner erhöhten Säure oder des Gerbstoffgehaltes. Als Winterwein galt jener, der den darauffolgenden Sommer nicht überdauerte. Zudem finden sich Hinweise ob guter, frischer oder saurer Wein, ob viel oder wenig erzeugt wird und ob das Gebiet Wein ausführt. Nur ab und zu finden rote Weine Erwähnung, woraus abzuleiten wäre, dass üblicherweise Weißwein erzeugt wurde. Auch Sorten werden aufgezählt, so Lagrein, Vernatsch, Heunisch, Muskateller, Pfeffertraube und eigenartigerweise Trollinger. Sodann ist zu entnehmen, dass der Traminer Wein aus Weißem Lagrein hergestellt wird. Nach Wolkenstein ist die Grafschaft Tirol „reichlich mit Wein versehen und führt wegen seiner Weingüte und seiner Lieblichkeit beim Trinken viel in umliegende Länder aus“. Hervorgehoben werden die Bezeichnungen Brixner, Leitacher, Grieser, Missianer, Traminer, Kalterer Seewein, Montaner sowie Trientner Vergärner. Die frühesten Trauben – vermutlich Tafeltrauben – wurden bereits im August geerntet. Im November werden die Kräuterweine aus Alant, Gewürznelken, Ingwer, Salbei, Senf als auch Süßweine hergestellt. Dabei wird wieder der „gesottene“ Wein angeführt. Dieser gewährleistete eine größere Haltbarkeit. Für die Herstellung von Süßweinen dürfte neben dem sogenannten Sackwein, auch als V(F)erna(ä)t-scher bezeichnet, das Erhitzen des Mostes durchgeführt worden sein, um die Zuckerkonzentration zu erhöhen und die Gärung ab einem bestimmten Prozentsatz abzustoppen, um die Weinsüße zu erhalten. Wolkenstein, als für seine Zeit weitgereister Ritter, gibt an, dass diese Spezialweine an keinem anderen Ort erzeugt würden und deshalb vom Ausland von weit her bezogen werden.

Nach anfänglichem Überwiegen der Weißweinherstellung wird ab dem 16. Jahrhundert der Rotweinanbau empfohlen. Es tauchen als Sorten der blaue Lagrein – bis dahin wurde in allen Nachweisen der Weiße Lagrein zitiert – und die blauen Vernatschsorten, die im Anbau nun bevorzugt werden. Die Unterscheidung der einzelnen Vernatschsorten erfahren wir erst im 19. Jahrhundert. Mit der Sortenverschiebung ändert sich gleichzeitig die Art der Weinherstellung: der im Mittelalter dominierende „Höpfwein“ (= Mostvergärung) geht zu Gunsten der „Vergärner“ (= Maischevergärung) zurück. Vergärner oder Tresterwein war rasch trinkbar, aber an-



Weinbauliches Detail der *Acquila Tirolensis* in der Landesbeschreibung durch Matthias Burglechner von 1620 (Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum, Innsbruck)

scheinend nur zwei Jahre haltbar. Trotzdem hielt man in der Folgezeit an der südländischen Art der Weinbereitung, sogar für Weißweine, weiterhin fest. Der Vorteil lag im raschen Weinverkauf und dem damit geringeren Bedarf an Fass- und Kellerraum. Aus dieser Zeit rührt die Bezeichnung „Kretzer“ für Roséweine her, wodurch im heutigen Lagreinkretzer der Höpfwein seine ununterbrochene Fortführung erfährt.

Die bayrischen Klöster und die Handelsströme über den Brenner verhalfen dem Tiroler Wein zu seiner Bekanntheit. Nach dem Mittelalter hielten die Herzogshöfe in München und Graz die verschiedenen Tiroler Weinprovenienzen. Am Herrschaftshof der Habsburger Kaiser finden sich in dessen Kellerverzeichnis fortwährend Tiroler Herkünfte. Es wird ausdrücklich berichtet, dass der Kaiser und seine weibliche Gefolgschaft Weißwein aus Friaul und Roten aus Tirol bevorzugt. Auch der König von Preußen hielt sich in sei-

nem Keller Tiroler Wein. Welche Weine aus Tirol geliefert wurden, ist einer Weinbestellung von Erzherzog Ferdinand II. für den Hof in Graz zu entnehmen. Einmal betraf es die Weinsorten Leitacher, Traminer, Grieser sowie weißen und roten „Vernatscher“. Sodann werden Kräuterweine genannt wie Alantwein, „Zitwerwein“ (aus Ingwer), „Nagelewein“ (mit Gewürznelken), Rosmarinwein und Wermutwein – alle mit Leitacher Most aus Bozen angesetzt. Die Vergärner scheinen bereits in der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts in der Weinerzeugung den Vorzug erhalten zu haben. Bezeichnenderweise sind im Kellerinventar des Erzherzog Sigmund in Innsbruck für das Jahr 1665 1114 Yhren Vergärner und nur 238 Yhren Höpfwein vorzufinden. Die Yhr war das ortsübliche Flüssigkeitsmaß, für Wein entsprechend rund 78 Liter.

In einer Anleitung für einen deutschen Kaufmann, veröffentlicht 1766 gleichlautend in anderen Handbüchern dieser Epoche, werden Tiroler Weine auch als Etschweine bezeichnet. Davon bevorzugt seien die Rotweine, sie seien sehr dunkel, mit ins Violett fallender Farbe und zeigen einen besonderen Nachgeschmack, allerdings halten sie nicht über vier bis fünf Jahre hinaus. Die Traminer und Marziminer (Marzemino aus dem Trentino) sind rötlich und werden als die besten gehalten, gefolgt von den Brixnern und jene um Bozen. Bevorzugt zu beziehen seien sie an den zwei Bozner Jahrmärkten (Mittfasten und Ägydi), die 14 Tage anhalten. Aber auch in Augsburg waren sie erhältlich. Die Rotweine wurden als lieblich bezeichnet.

Die Weinbesteuerung beschäftigt den Weinsektor über Jahrhunderte hinweg. Die Erlasse der Landesherren zur Zollfreiheit gab es vorerst nur in den Städten Bozen und Meran. Von politischer Bedeutung waren die wiederholt geforderten Verbote zu Weineinfuhren aus dem Süden, nachdem diese anscheinend immer wieder umgangen wurden. Später noch erfolgte doch die unbeliebte Weinbesteuerung bei den Wirten, als „Schänkepfennig“ bezeichnet. Relativ spät, erst im 18. Jahrhundert, kommen Klagen zur Konkurrenz des Biers auf. Gleichzeitig erfolgen staatliche Anläufe zur Beschränkung des Weinbaues in ebenen Lagen. Die „Leitenweine“, somit jene aus den Hanglagen, wurden seit jeher den „Bodenweinen“, jene in der Talsohle gewachsen, vorgezogen.

Die Weinhändler im 19. Jahrhundert

Der Weinhandel Tirols im Mittelalter war in der Hand der Kaufleute aus dem Norden. Bozen war der Mittelpunkt der Geschäfte, wobei auch Wein aus Trient und Verona nach Norden umgeschlagen wurde. Die Städte München, Augsburg und Regensburg tätigten die größten Weinmengen. Der Weinhandel und Ausschank war zu dieser Zeit für die deutschen Kaufleute oft nebenberuflich. Als Gegenwert zu Tuchware oder Leder wurde „Wälschwein“, so wurde zuweilen auch der Tiroler Wein in den Büchern geführt, neben Seide, Öl und Gewürzen mitgenommen. Auch die Kaufleute von Bozen mit eigenem Wein beteiligten sich an diesem Umschlag. Da der sogenannte „Frühmost“ eine beliebte Gegenfuhr für deutsche Händler war, wurde der Beginn des Ägydimarktes wegen der beginnenden Lese frühreifer Trauben vom 1. September auf 8. September verschoben. Bis um 1500 fanden drei Jahrmärkte in Bozen statt: Mittfasten (3. Woche vor Ostern), Ägydimarkt (1. September) und Andreasmarkt (30. November). Die Dauer der Messen verlängerte sich mit der Zeit von einer Woche auf bis 15 Tage.

Die eigentlichen Weinhändler entstanden im Land erst in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts. Zuvor waren es seit dem 16. Jahrhundert die „Weinherren“, fünf bis sechs, selbst große Produzenten, im Überetsch, Bozen und Unterland. Sie kauften den Bauern die Maische ab und verarbeiteten sie zu Wein. Mit den Abnehmern, vorherrschend Wirte, und den Bauern handelten sie Abschlagszahlungen aus, die mit dem „Jakobipreis“, der erst mit dem sog. Weinritt im dem der Ernte darauffolgendem Jahr zu Jakobi (25. Juli) definiert wurde, verrechnet wurden. Der Weinbauer erhielt rund zwei Drittel davon, sowie einen Barvorschuss bei Ablieferung der Maische. Gleichzeitig gab es aber noch zahlreiche Weinbauern, besonders im Burggrafenamt, die selbst einkellerten und direkt die umliegenden Wirte des Pustertales, Wipptales oder Inntales belieferten.

Der Weinhandel entwickelte sich in Tirol erst spät, da vorerst bis zur Aufhebung der ausländischen Klöster deren Weine aus den Weinhöfen und Weingärten, die Weinzinse und Weinzehente in den Kellern bei den jeweiligen Klöstersitzen landeten. Der restliche Teil wurde zum großen Teil im Lande selbst getrunken, ein Teil wurde



Verladung von Wein oder auch Maische, bevorzugt da zollbegünstigt nach Deutschland, 1910 am Bahnhof Salurn der Südbahngesellschaft (Verband der Kellereigenossenschaften, Bozen)

seit dem Mittelalter anlässlich der drei Bozner Jahrmärkte vermarktet, wobei die Bozner Kaufleute in Kommission für die Gegenfuhr Wein erwarben und lagerten. Die Weinhändler in Kaltern und Girlan bedienten seit dem 16. Jahrhundert besonders die Wirte in ganz Tirol.

Den großen Auftritt des heimischen Weinhandels ermöglichte erst die Eröffnung der Brennerbahn (1867) und der Pustertalerbahn (1871), die einen Transport gestiegener Mengen in entferntere Ziele (Ostschweiz, Vorarlberg, Bayern, Kärnten) gestattete. Beispielhaft ist die Entwicklung der Weinhändler der Stadt Bozen. Gab es 1841 nur einen namhaften Weinhändler, stieg die Anzahl auf 22 um die Jahrhundertwende. In ganz Südtirol wurden 1880 94 Wein- und Branntweinhändler gezählt. Die Weinhändler waren der Ausdruck der kapitalistischen Wirtschaftsentwicklung Tirols. Sie hatten vielfach keine Eigenproduktion; ohne besondere Bindung an den Produzenten kauften sie nach Markteinschätzung. Zuerst hatten sie die Verkaufs- und Zahlungsbedingungen von den Weinherren übernommen, als sogenannter Kauf auf Ehre. Mit der Zeit bezogen sie die

Maische zu fixen Preisen bei einer Auszahlung in drei festbleibenden Raten. 1880 gründeten sie den Club der Weinhändler, der sich zehn Jahre später in den Verein der Weinhändler und Weinproduzenten umbenannte. Trotz Aufkommen der Kellereigenossenschaften ab der Jahrhundertwende blieben die Weinhändler tonangebend. Noch 1966 verarbeiteten die Handelskellereien 53 % der im Land erzeugten Trauben. 55 Handelsbetriebe kauften bei den Bauern die Maische oder bezogen Moste anderer Kellereien. Besonders der Weinexport lag in ihren Händen (zu 88 %). Durch deren gestiegene Exportaktivitäten verbreitete sich der gut Ruf der Tiroler Weine im süddeutschen Raum, der dort bereits durch die Klöster gefestigt war, als auch in anderen Kronländern der Monarchie (Ungarn, Böhmen) und der Schweiz. Viele der Handelskellereien besaßen seit jeher einen Anteil an eigenen Weinbergen, welcher mit der Zeit anwuchs. Die Anzahl der Großhandelskellereien ging mit dem Erstarken der genossenschaftlichen Erfassung in dem Zeitraum 1970 bis 1990 stetig zurück, wohl auch durch die rückläufigen Exportzahlen. Heute noch bestehen 24 Kellereien mit Traubenzukauf aus Südtirol und aus ihren relativ großen Weingütern, wodurch ein Anteil von 22 % der heimischen Traubenverarbeitung gehalten wird.

Die erstmalige weinbauliche Betreuung, Ausbildung und Versuche im 19. Jahrhundert

Dem Beispiel anderer Länder folgend, gründete sich 1838 die kaiserlich-königliche Landwirtschaftsgesellschaft für Tirol und Vorarlberg mit Sitz des Hauptvereines in Innsbruck. Ein Jahr später nahm der Filialverein in Bozen die Tätigkeit auf, um die Sonderinteressen des südlichen Tirols im Bereich des Weinbaues, des Obstbaues und der Maulbeerbaumkultur zur Seidenraupenzucht schwerpunktmäßig zu fördern. Die Anlage eines landwirtschaftlichen Probegartens in Bozen, darunter ein Versuch mit ausländischen Rebsorten, war eines der ersten Projekte. Aus dem Filialverein kamen brauchbare Anregungen und konkrete Ausführungen durch die Mitglieder, so einzelne Anlagen mit französischen Rebsorten und anderen aus dem Rheingau anzupflanzen. Die Information erfolgte über Fachblätter und Publikationen. Die anfängliche Dynamik des Zentralvereines erlahmte,

Erzherzog Johann von Österreich (1782–1856),
Pionier für den Anbau von „neuen“ Rebsorten
(Burgunder, Traminer, Riesling) in Tirol
(Weinbaumuseum Kaltern)



auch weil die Zusammensetzung der Mitglieder zu elitär blieb und die notwendige Bindung zur bäuerlichen Bevölkerung fehlte. Der Filialverein Bozen blieb aktiver und benannte sich seit 1852 in Landwirtschaftsverein um, der sich seinerseits 1869 mit dem Gartenbauverein zusammenschloss. In diesen Zeitabschnitt fallen die ersten Früchteausstellungen in Bozen (1852, 1853, 1855) an denen verschiedene Mitglieder nicht nur Kernobstsorten, sondern auch Trauben der damals im Gebiet verbreiteten Tafel- und Weinsorten, präsentierten. 1857 lieferte der Verein 15 Tisch- und Dessertweine zur Ausstellung der Landwirtschaftsgesellschaft nach Wien. Die folgenden Früchteausstellungen in Bozen (1864, 1867, 1872) organisierten gleichzeitig die ersten öffentlich zugänglichen Weinproben Südtirols, wobei erstmals die nach Rheinweinart bereiteten Flaschenweine der inzwischen eingeführten Rebsorten wie Rheinriesling, Roter Traminer, Ruländer, Weiß- und Blauburgunder aus niederer Erziehungsform in Erscheinung traten. Zu dieser Zeit dominierte noch mit Ausnahme des Eisacktales die Pergelerziehung das Landschaftsbild.

Einige Weingutsbesitzer in Bozen, Meran und Brixen leiteten durch ihre Pionierarbeit die zögerliche Einführung von für das Gebiet neuen Rebsorten ein. In vorderster Linie stand Erzherzog Johann von Österreich, der nach seinen erfolgreich verlaufenden Erfahrungen mit bestimmten Rebsorten in seinem Musterweingut

bei Marburg in der Untersteiermark nicht nur Anregungen über die lokale Landwirtschaftsgesellschaft gab, sondern auch auf seinen Musteranlagen in Eppan (1847) und Schenna (1852) in niederer Erziehungsform die Sorten Rheinriesling, Roter Traminer und Burgundersorten, vielfach Ruländer, auspflanzte. Die damals verbreiteten Rotweinsorten bestanden aus der Vernatschgruppe, in abnehmender Reihenfolge Kleinvernatsch, Großvernatsch, Grauvernatsch. Es folgten verbreitet Gschlafene, Lagrein, Edelschwarze und vereinzelt Schwarzer Brater, Teroldego und Marzemino. Als Weißweinsorten im Gesamtausmaß von 20% fanden sich Weißvernatsch, Blatterle und vereinzelt Weißterlaner, Muskatblatterle, Pfeffertraube, Fraueler, Heunische, Weiße Brater, Gelber und Weißgelber Muskateller sowie Versoalen.

Der Landwirtschafts- und Gartenbauverein gab ein Fachblatt heraus und bestellte einen Wanderlehrer, 1884 benannte sich der Verein in Wein-, Obst- und Gartenbauverein Bozen um und beschränkte seine Tätigkeit auf das Gebiet um Bozen. Auf Anregung des Vereines erfolgte 1872 die Gründung der landwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsanstalt in San Michele an der Etsch nach Muster der bereits vorher in Klosterneuburg bei Wien errichteten Anstalt. Ein Glück war für die junge Anstalt, dass die Leitung in Händen des hervorragenden Fachmannes Edmund Mach lag. Seine Wirkungsperiode zwischen 1874 und 1899 erlaubte der rückständigen Weinbau- und Kellerwirtschaft Tirols eine vorzügliche Position im verbleibenden Zeitraum der Monarchie einzunehmen. Neben der Ausbildung der Schüler für den Weinbau wurden die Sorteneinführung mit roten Bordeauxsorten und Weißem Sauvignon, Rosenmuskateller, aber auch wie dem später verschwundenen Welschriesling betrieben. Der heutige Sortenbestand im Eisacktal mit Sylvaner, Traminer, Veltliner, Weißburgunder geht auf eine Empfehlung des Direktors Mach im Jahre 1881 zurück. Im Bereich des Pflanzenschutzes (Peronospora), der Anwendung von mineralischen Düngern und Versuchen mit amerikanischen Unterlagen wurden innovative Akzente gesetzt. An Veröffentlichungen gab die Anstalt die zweimonatlichen „landwirtschaftlichen Blätter“ und den jährlich erscheinenden „Tiroler landwirtschaftlichen Kalender“ heraus.

Edmund Mach, Direktor der ersten landwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsanstalt Tirols in San Michele an der Etsch (1873–1899), gab dem damaligen rückständigen Weinbau in Tirol wertvolle Impulse (L'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige, Trient 1994)



Das heutige zugkräftige Rebsortiment Südtirols hat sich demnach vor rund 140 bis 160 Jahren angesiedelt. Die Entwicklung blieb jedoch durch die günstige Absatzlage für den gängigen leichten Tiroler Rotwein wieder stecken. Um 1870 produzierte Südtirol auf 7.300 ha Anbaufläche durchschnittlich 240.000 hl Wein. Bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges vergrößerte sich die Fläche auf 10.500 ha einschließlich der gemischten Kulturen. Das Auftreten der gefürchteten Reblaus im Jahre 1901 traf das Gebiet dank der Lehranstalt nicht unvorbereitet, sei es in der Überwachung als auch in der Bereitstellung von amerikanischen Unterlagen und Gemeinderebschulen. Die österreichische Steuerbehörde gewährte bei Vernichtung durch Reblausbefall von zumindest des vierten Teils des Ertrages vollständige Abschreibung der Grundsteuer samt Gemeindegulagen und eine zehnjährige Grundsteuerfreiheit bei Rekonstruktion der betroffenen Rebanlage. Sollte die Neuanlage misslingen, erstreckte sich die Befreiung auf 15 Jahre. In wirtschaftlichen Notfällen gab es ein unverzinsliches 20-jähriges Darlehen als Vorschuss für die Rekonstruktion. Der Neuaufbau auf Unterlagen entwickelte sich in den Weinbaugemeinden unterschiedlich; die Ausbreitung des Reblausbefalles verzögerte sich in einzelnen Weinbaugebieten des Landes beträchtlich. Aber damit ging auch eine Sortenverschiebung einher: der Großvernatsch übernahm die führende Rolle im Süd-

tiroler Weinbau. Die alten Lokalsorten gingen zurück, einzig Burgundersorten kamen hie und dort in den Umlauf. Das Aussehen der Rebanlagen änderte sich zunehmend, nachdem die gemischten Kulturf lächen, sogenannte Ackertafel von Rebzeilen umgrenzt, besonders im Bozner Bezirk, zu Gunsten des reinen Rebsatzes immer auf Pergelerziehung, aufgelassen wurden. Auch der seit jeher praktizierte gemischte Sortenbestand in den Anlagen hörte damit auf.

Der Verband der landwirtschaftlichen Bezirksgenossenschaften Deutsch-Südtirols organisierte ab 1896 im Monat März den Bozner Weinmarkt zur Hebung des Absatzes des Tiroler Weinbaues. Bis in die heutige Zeit folgten 95 Ausgaben, bekannt unter dem Namen Bozner Weinkost. In einzelnen Absatzgebieten Deutschlands wurden auch Weinstuben (München) und Weinverkaufsstellen (Dresden) eingerichtet.

Die Entwicklung der Kellereigenossenschaften von 1893 bis heute

Die Unzufriedenheit der Weinbauern mit der ohnmächtigen preislichen Abhängigkeit vom Weinhandel und der inzwischen aufgelassenen Bedingungen zur eigenen Verarbeitung in den Weinbaubetrieben führte zur Gründung der Selbsthilfeorganisationsform. Erschwerend wirkte sich in deren Gründerzeit die gesunkene Rentabilität durch die Verteuerung der Bewirtschaftungskosten infolge neuer Pilzkrankheiten aus und zudem wurde die Konkurrenz aus südlichen Nachbarregionen, verursacht durch Zollsenkungen, spürbar. Gleichzeitig ergab sich durch die Zunahme an Weinbauflächen eine gestiegene Produktion. Auch die Überlegung des Selbstschutzes gegen Verfälschung des Tiroler Weines spielte bei der Gründung der ersten Kellereigenossenschaften eine Rolle. Die offiziellen Stellen des Landeskulturrats, der Landeslehranstalt San Michele, das kaiserlich-königliche Ackerbauministerium unterstützten – teils auch mit Subventionen – deren Gründung, um so durch eigene Verarbeitung und Vermarktung einen Mehrwert für die Produzenten zu erzielen. Im Jahr 1893 entstanden die ersten Genossenschaften in Andrian, Terlan und Neumarkt. Bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges kamen 13 weitere hinzu, der Anteil der genossenschaft-



Die Andrianer Kellereigenossenschaft konnte sich bereits in den ersten Jahren nach ihrer Gründung 1893 ein neues Kellereigebäude leisten (100 Jahre Andrianer Kellereigenossenschaft, Jubiläumsschrift 1993)

lichen Erfassung erreichte 17% der Landesproduktion. Bereits 1900 hatte sich der Verband der Kellereigenossenschaften konstituiert, der die Aufbaujahre der neuen Betriebe unterstützte. In der ersten Zeit zwischen den beiden Weltkriegen ergaben sich aus absatzwirtschaftlichen Gründen, hervorgerufen durch den Wegfall des geschichtlichen Absatzgebietes in Österreich, das damals aus Südtirol Rotweine mangels eigener Produktion bezog, und aus Unzufriedenheit mit den Weinkellereien sechs weitere Genossenschaftsgründungen. Umgekehrt kam es zur Liquidation von drei Genossenschaften wegen mangelnder Kapazitäten und Kapitalausstattung. Der genossenschaftliche Anteil war auf 25% der Weinproduktion Südtirols angewachsen. Der letzte Anschlag zu fünf Gründungen kam in den Nachkriegsjahren, auch wieder begünstigt durch nationale Förderungsmaßnahmen. Anfangs der 1960er-Jahre verarbeiteten die Genossenschaften rund 40% der Traubenproduktion. Nach Ausscheiden einiger Handelsbetriebe erhöhte sich der Anteil ständig bis 2007 auf 72%. Danach ging er leicht zurück, da

einige Weinbauern ausstiegen, um selbst ihren Wein zu vermarkten. Zusätzlich gaben zwei Genossenschaften die Vermarktung auf und wurden zu reinen Traubenerfassungsgenossenschaften. Damit ergibt sich heute ein Erfassungsanteil von 72 % bei einer Quote von 64 % in der Verarbeitung. Von den ursprünglich 23 Genossenschaften der Nachkriegszeit bestehen heute noch 11 Betriebe, nachdem sich in den letzten 25 Jahren aus betriebswirtschaftlichen Überlegungen Betriebsfusionen aufdrängten. Trotzdem kann auch bei den heimischen Genossenschaften nicht von Großbetrieben gesprochen werden, da die größte Kellerei nicht über 43.000 hl produziert. Die Erfolgsgeschichte der Südtiroler Genossenschaften ist begründet aus der zwangsläufigen Notwendigkeit durch relativ kleine Betriebsgrößen der Mitglieder, aber auch aus ihrer Verpflichtung zur Gesamtanlieferung der Trauben seit der Gründerzeit der Kellereigenossenschaften.

Der Weinbau in der Zwischenkriegszeit bis nach dem Zweiten Weltkrieg

In den beiden Vorkriegsjahrzehnten dehnte sich der Weinbau um fast 30 %, besonders im Unterland und Bozner Talkessel, aus und erreichte den Höchststand 1913 mit fast 10.500 ha. Es war eine Zeit, auch noch in den ersten Kriegsjahren, des gesicherten Wohlstandes der Weinbauern und Händler, nachdem der Absatz für Rotweine nach Nordtirol, Vorarlberg und Kärnten unbestritten war, der wenige Weißwein ging nach Niederösterreich. Der Weinversand (z. T. auch als Maische aus Zollgründen nach Deutschland und Schweiz) wurde ausschließlich mit der Eisenbahn abgewickelt. Die Destinationen lassen sich aus einer Statistik der jährlichen Versandziffern der Südbahngesellschaft entnehmen. So gingen 55 % nach Tirol und Vorarlberg, 20 % nach Salzburg, Steiermark und Niederösterreich einschließlich Wien, 8 % nach Kärnten, 8 % in die Schweiz seit Ende des 19. Jahrhunderts und 5 % nach Deutschland. Die Menge wurde gewichtsmäßig mit 240.000 dt beziffert. Die damaligen Weinernten erhöhten sich in der Folge auf 340.000 hl auch infolge eines für die Zeit vergleichsweise hohen Hektarertrags von 40 hl pro Hektar. Der Ausgang des Ersten Weltkrieges mit Abtrennung Südtirols von Öster-



Die Ochsenfuhrwerke während der Lesezeit, im Bild am Weg vom Kalterersee nach Kaltern, charakterisierten über Jahrhunderte das Bild in den Südtiroler Weinbaugemeinden (Im Land der Dolomiten, Bozen 1928)

reich und dessen Eingliederung in den italienischen Staat brachte für die Weinwirtschaft neue Herausforderungen. Der heimische Markt blieb wichtigster Abnehmer (50 %). Auch bereits wenige Jahre nach Kriegsende konnten die Abnehmer dennoch auf Grund des inzwischen gefestigten Qualitätsstands auf altüberkommene Märkte und neu hinzugekommene, wie den der Ostschweiz, zurückgreifen. In langer Gewohnheit an die Eigenschaften der Tiroler Weine haben ihnen die Verbraucher den Vorzug gegeben. So nahm die Schweiz zunehmende Mengen bis 120.000 hl, Vorarlberg Tirol und Salzburg 80.000 hl auf, auch der Absatz nach Süddeutschland und nach Altitalien entwickelte sich. Hatte Südtirol vorher eine Monopolstellung in der rotweinarmer österreichisch-ungarischen Monarchie, die eine Markt- und Preisbeherrschung erlaubte, so musste man sich auf neue Märkte ausrichten. Nicht nur Zollsätze für den Export in den alten Absatzgebieten, auch der hinzukommende Preisdruck des internationalen Weinmarkts schmälerten in den meisten Jahren den Erlös. Die Genossenschaften litten besonders an Kapitalmangel

und Absatzschwierigkeiten; neue Kunden mussten mittels kostspieliger Werbemaßnahmen dazugewonnen werden.

Im Nachkriegsjahrzehnt gab es noch keine Veränderung in der Weinbaufläche. Allein die Verseuchung durch den Reblausbefall griff um sich und die bis Kriegsende erfolgte Rekonstruktion der Rebflächen von bereits fast der Hälfte, verlangsamte sich. Die bauerliche Einkellerung ging stark zurück. Der Maischeverkauf lag in Händen der in- und ausländischen Händler. Das führte nochmals zu mehr Anlieferung bei den Genossenschaftsbetrieben. Erschwerend wirkten sich nach 1920 die Behinderungen durch das erstarkende repressive faschistische Regime in Italien aus, die bis zum Erliegen der Tätigkeit der vormals tätigen Organisationen und Strukturen zur Förderung der Landwirtschaft führten.

Durch die preisliche Konkurrenz des Apfelanbaues begannen Umstellungen zu Gunsten des Obstbaues, zwar nicht schlagartig, denn bis 1931 waren im Zehnjahreszeitraum zuvor erst 200 ha davon betroffen. Mehr betraf der Flächenrückgang die Randgebiete des Weinbaues im Eisacktal und Vinschgau. Gründe hierfür war das Auflassen der Selbstversorgung, die Reblaus, rückständige Pflege der Anlagen und fehlende Marktanknüpfung. Für 1939 wird eine Weinbaufläche von 8.757 ha angegeben, davon 400 ha weniger allein durch den Rückgang in den Randgebieten.

Um 1931 gibt sich Italien ein Weingesetz zu „Typenwein“, ein Vorläufer zur späteren DOC-Regelung. Die Anbaugebiete von



Die registrierte Marke, dargestellt durch drei Fässer vor dem Hintergrund des Rosengartengebirges, der St. Magdalena Weinbauerngenossenschaft von 1923, das erste Schutzkonsortium Italiens für den Wein St. Magdalener, als Vorläufer späterer Regelungen zu geschützten Ursprungsbezeichnungen für Wein

FOGLIO DI DISPOSIZIONI

TAVOLA I.

ELENCO DEFINITIVO DEI VINI CONSIDERATI DI PRODUZIONE PREGIATA AGLI EFFETTI DELLA DISCIPLINA DEI PREZZI

CATEGORIA EXTRA

Prezzo massimo per prodotto unto alla cantina del viticoltore, lire 450 per ettolitro

<p style="text-align: center;">ROSSI</p> <p style="text-align: center;">Barbaresco Barolo <u>St. Magdalener</u></p>	
---	--

CATEGORIA PRIMA

Prezzo massimo per prodotto unto alla cantina del viticoltore, lire 420 per ettolitro

<p style="text-align: center;">BIANCHI</p> <p>Capri Corno di Castelmada Lugones Piedi (Borgogni delle Venezie) Nebbiolo veneto delle Venezie Toro d'Alba Premiere delle Venezie Erevo Rivaduro</p>	<p style="text-align: center;">ROSSI</p> <p>Barbera piemontese superiore Borgogna nera (Pelo) Brunello di Montalcino Cabernet delle Venezie Carmen Chianti Classico Corno di Castelmada Gattinara (e sotto: Gattinara, Lemona e Lomello) Grignone Paleno <u>St. Magdalener (Kalterer, Meraner, Terlaner, Grieser Lagrein)</u> <u>St. Magdalener</u> St. Raphael Soveto Torpato <u>Valtellina (Schiavone, Grignone, Inverto)</u> Vin nobile di Montepulciano</p>
--	---

CATEGORIA SECONDA

Prezzo massimo per prodotto unto alla cantina del viticoltore, lire 340 per ettolitro

<p style="text-align: center;">BIANCHI</p> <p>Allera Castelli romani (Orizzonti, Mariani) Celli Trevigiani (Fronzoni di Valdobbiadene) Coronata Corvina Erevo bianco Erevo bianco</p>	<p style="text-align: center;">ROSSI</p> <p>Barbera piemontese Bassola d'Alba Caldaro Apulico Castelli Aquegnani Castelli romani (Presenti, Mariani) Cecola Chianti (Celli Fiorentini, Rabino, Menastrelli) Celli Romani</p>
---	--

Gesetzesanzeiger aus dem Jahre 1941 zu den Höchstpreisen der verschiedenen Weinkategorien Italiens. Der St. Magdalener-Wein stand mit den renommierten Bezeichnungen Barolo und Barbaresco in der höchsten Kategorie „Extra“

St. Magdalen, Kalterer, Meraner, Terlaner und Grieser Lagrein wurden gesetzlich abgegrenzt. Auswirkungen gab es mit Ausnahme für den St. Magdalener keine. In St. Magdalena hatte sich bereits 1923 eine Schutzgenossenschaft gebildet, die noch in die heutige Zeit hineinreicht und eine selbstauferlegte Kontrolle, einen Qualitätsstandard und Herkunftsschutz zeitweise erreichte. Als Sortenneuheit

kam zu dieser Zeit nur die aus einer Kreuzung stammende Sorte Müller-Thurgau in Versuchsanlagen hinzu.

Nach dem Zweiten Weltkrieg bestand die Aufgabe der Weinexporteure, die in der Zwischenkriegszeit erworbene Position in den traditionellen Absatzgebieten Deutschlands und Österreichs zu verteidigen. Es bestanden noch gute Verbindungen mit den spezialisierten Firmen, auch mit Niederlassungen dort vor Ort. Über die Handelskammer Bozen gelangten sogleich als Kompensationsgeschäfte über 20.000 hl in die Schweiz. Der Präferenzvertrag (sog. Accordino) gestattete ab 1949 begünstigte Weinexporte nach Tirol und Vorarlberg wieder aufzunehmen. Es begann mit bescheidenen 5.000 hl, steigerte sich rasch auf 30.000 hl bis maximal 70.000 hl, um mit dem EG-Beitritt Österreichs 1995 zu enden. Auch nach der Schweiz und besonders nach Deutschland nahmen die Exporte, vielfach mit Weinen anderer Provenienzen Italiens, zu. 1960 nahm Deutschland 247.000 hl und die Schweiz 185.000 hl über Südtiroler Exporteure ab.

Für 1951 wird die Anbaufläche mit rund 7.900 ha reiner Rebfläche ausgewiesen; damit ist noch kein wesentlicher Rückgang im Vergleich zur Zwischenkriegszeit eingetreten. Es setzt sich jedoch der Rückgang der gemischten Kulturen fort, eine über jahrtausendalte Anbauform, die um 1970 erlischt. Der Obstbau übernimmt sodann zahlreiche Flächen in der Talsohle und besonders in den Hanglagen des Burggrafenamtes. Die Hektarerträge schnellen in den Nachkriegsjahren durch die verbesserte Pflege und reichliche Düngergaben in die Höhe. Menge ist im Weingeschäft gefragter denn je. Ältere Sorten sind inzwischen ersetzt durch Vernatsch und Lagrein, die auf der Pergel imstande waren, hohe Mengen zu produzieren. Der Weißweinanteil verharrte noch zwischen 15 und 20 %.

Der Wiederaufbau der weinbaulichen Ausbildung, Betreuung und des Versuchswesens

Im faschistischen Regime Italiens wurden ab 1925 alle deutschsprachigen Vereine und Verbände aufgehoben. In der landwirtschaftlichen Lehranstalt in San Michele, zuerst zur Hälfte den beiden Sprachgruppen vorbehalten, konnten sich nach dem Ersten



Die landeseigene Schule für Obst- und Weinbau Laimburg in Pfatten, wo ab 1963 erste Schritte zur weinbaulichen Versuchstätigkeit unternommen wurden (Weine und Weinkost, Bozen 1972)

Weltkrieg nur mehr vereinzelt Südtiroler (7 bis 10) von insgesamt 60 Studenten einschreiben. Vorerst behalf man sich nach dem Zweiten Weltkrieg mit Winterkursen für Obst- und Weinbau, bis 1953 ein Jahresschulkalender eingeführt wurde. Nach politischen Zugeständnissen zur teilweisen Selbstverwaltung Südtirols begann 1963 der Schulbetrieb zur Ausbildung für den Obst- und Weinbau in einem neuen Schulgebäude an der Laimburg. Dort begann auch bereits 1962 die weinbauliche Versuchstätigkeit mit der Klonenselektion und Sorten-Unterlagenversuchen. Im Jahre 1975 erfolgte die Gründung des landwirtschaftlichen Versuchszentrums Laimburg mit nachfolgendem Bau der ersten Räumlichkeiten.

Im Rahmen der Gründung der Handels-, Industrie-, Handwerks- und Landwirtschaftskammer Bozen bildete sich 1952 das „Komitee für Wein und Reben“, welches weinrechtliche Belange und die Absatzförderung (ausländische Messenbeschickung, Veranstaltung der Bozner Weinkost) vorantrieb. Das Landwirtschaftsinspektorat als Zweigstelle der Regionalverwaltung förderte durch den sogenannten Grünen Plan die Modernisierung der Rebanlagen (beson-

ders im Eisacktal) und zusätzlich das Rebschulwesen und Demonstrationsanlagen.

Der Bund der Rebschuler gründet sich 1960 mit damals noch 40 Rebschulbetrieben. Die Hebung der Qualität des Pflanzgutes sowie die Errichtung von Edelreiser-Schnittgärten waren vordringliche Ziele. 1972 kam es dann zur gesetzlichen Regelung mit einer amtlichen Rebschulkontrolle.

Der Absolventenverein landwirtschaftlicher Schulen begann 1962 mit der in der Folge jährlich veranstalteten Weinbautagung. Bereits ein Jahr vorher hatte die zweijährig abgehaltene Maschinenvorführung im Weinbau seinen Ausgang genommen. Die Kellermeister hatten sich im selben Verein zu einem Verband seit 1957 zusammengetan. Sie erfuhren vorerst die Ausbildung im Ausland oder in San Michele.

Nachdem die Obstbauberatung auf Initiative der Obstbauern vom Beratungsring, einer privaten Vereinigung, dessen Mitglieder ihren Jahresbeitrag gestaffelt nach der Betriebsgröße entrichteten, Fuß gefasst hatte, wurde 1965 den Weinbauern ein ähnliches Beratungsangebot für den Weinbau zur Verfügung gestellt. Die monatliche Fachzeitschrift Obst- und Weinbau erscheint seit 1965. Handbücher, jährlicher Leitfaden, Rundschreiben, Kostenberechnungen ergänzen in Schriftform das Angebot zur Unterweisung durch hauptberufliche Berater verteilt in allen sieben Weinbaubezirken mit Flurbegehungen und Einzelberatungen. Rund 70 % der Weinbaubetriebe nehmen heute die Leistungen des Ringes in Anspruch.

Gesetzliche Mengenbeschränkung durch geschützte Ursprungsbezeichnungen

Obwohl die Weinbauflächen in den 1960er-Jahren von rund 7.000 ha auf 5.400 ha im Jahr 1970 zu Gunsten des Obstbaues zurückgingen, blieb die Weinproduktion in diesem Jahrzehnt auf durchschnittlich 490.000 hl stehen. Die Exportmengen nahmen im gleichen Zeitraum von 400.000 hl auf 1,28 Millionen hl im Jahr 1972 zu. Beim überwiegenden Teil handelte es sich um Weine anderer italienischer Herkunft, aber oft mit irreführenden Phantasiebezeichnungen; gleichzeitig herrschte ein übermäßiger Verschnitt von Wein

anderer Gebiete mit Südtiroler Herkunft. Es gab ja keine gesetzliche Regelung in den Bezeichnungen. Fast 300.000 hl waren als Kalterer See und 60.000 bis 80.000 hl als St. Magdalener deklariert. Der Hauptabnehmer fand sich zu 75 % in der Bundesrepublik Deutschland (960.000 hl, zu $\frac{2}{3}$ nach Süddeutschland), die Schweiz hatte sich auf 200.000 hl gesteigert. Österreich blieb eher stabil bei 40.000 bis 60.000 hl, andere Märkte wurden praktisch nicht bedient. Von diesen Exporten wurde die Hälfte in Ein- und Zwei-Liter Flaschen abgefüllt, 45 % wurden lose, das heißt im Tankwagen vermarktet und nur geringe Mengen wurden in die erst damals aufkommende 0,7-l-Flasche gefüllt. Zugleich muss man noch berücksichtigen, dass der Vernatschanteil im Anbau um 68 % betrug, gleichzeitig die Ausrichtung eindeutig auf hoher Mengenproduktion je Flächeneinheit ausgerichtet war. Großtraubige und reichtragende Sorten erleichterten diese Zielsetzung.

Um den längst überfälligen Schutz vor Missbrauch und Irreführung der Konsumenten vorzunehmen, kam die Verfügung des Staates Italien zum Schutze der Ursprungsbezeichnungen von Mosten und Weinen, damals noch als „kontrollierte“ Ursprungsbezeichnung (DOC) benannt, gelegen. Die Ansuchen um den erwarteten gesetzlichen Schutz wurden 1964/65 eingereicht. Allerdings verzögerten sich die Verfahren aus den verschiedensten Gründen. Einmal durch Kompetenzfragen und dann durch die Problematik der Gebietsabgrenzung des Kalterer Seewines mit der Nachbarprovinz Trient. Im Jahr 1971 war es dann doch so weit für Kalterer See oder Kalterer, für St. Magdalener und Meraner, 1974 für Eisacktaler, 1975 Südtiroler mit Rebsortenbezeichnung sowie Terlaner. Zwei weitere Bezeichnungen von damals haben heute keine Bedeutung mehr. Als kleinstes Gebiet kam zuletzt 1995 der Vinschgau hinzu. Die Erzeugungsvorschriften wurden mehrfach angepasst, zuletzt 2010. Inzwischen spricht die EU-Weinmarktordnung von geschützten Ursprungsbezeichnungen und Weinen mit geschützter geographischer Angabe.

Die wesentlichen Inhalte der DOC-Regelung wie nachfolgender EU-Bestimmungen bestehen in einer Abgrenzung der Anbaugebiete und Eintragung der Weinbauparzellen in die Weinbaukartei. Der

Höchstertrag der Trauben je Flächeneinheit, der Mindestalkoholgehalt der Trauben und der Weine sowie die charakteristischen Merkmale des Weines sind in den Erzeugervorschriften festgehalten. Die Pflicht zur Erntemeldung als auch die analytischen und organoleptischen Prüfungen der einzelnen Weinpartien wurden damit eingeführt. Die Auswirkungen machten sich sogleich nach Inkrafttreten der DOC-Bestimmungen bemerkbar. Die Mengen mit der Bezeichnung St. Magdalener gingen fast um die Hälfte zurück, beim Kalterer See um 25 %, etwas mehr bei dessen Typologie Kalterer See Auslese. Seit damals sind über 90 % der Weinbauflächen Südtirols in der DOC-Weinbaukartei eingetragen. Desgleichen hoch liegt der Anteil an Weinproduktion mit einer geschützten Bezeichnung. Die Hebung der Qualität ging allein nicht so schlagartig vor sich, denn die Höchsterntemengen (110 bis 140 dt/ha) oder die Alkoholmindestwerte in Trauben und Wein der Erzeugungsvorschriften waren nicht zu streng angesetzt. Für mehr bedurfte es einen Wandel in der Bewusstseinsbildung der Weinbautreibenden.

Die Umstellung der Rebflächen zu einem Qualitätsweinbau

Um 1980 spitzte sich die Erlössituation im heimischen Weinbau zu. Die Großhandelspreise fielen um 40 %, die meisten Kellereien verkauften über die Hälfte der Weine im losen Zustand. Die Exportmengen fielen von 512.000 hl in zwei Jahren auf 330.000 hl. Die Reihenfolge der ausländischen Marktdestinationen hatte sich auch geändert: 55 % gingen jetzt in die Schweiz, nur mehr 24 % in die Bundesrepublik Deutschland und 20 % nach Österreich. Der Vernatschanteil mit 64 % drückte weiterhin der Südtiroler Weinpalette den Stempel auf. Die Weinernten lagen trotz rückläufiger Rebflächen (5.160 ha) in einzelnen Jahren auf über 600.000 hl. Die Vernatschschwemme, Lagrein im Wesentlichen nur als Verschnittspartner, der Verkauf von Gewürztraminer und Blauburgunder in Ein-Liter-Flaschen, führten zur allgemeinen preislichen Unzufriedenheit.

Das Umdenken beginnt 1986 bei einzelnen Kellereien, die Genossenschaft Schreckbichl und Kellerei Lageder als Vorreiter, die sich nunmehr auf internationale Sorten besinnen, die eigentlich seit mehr als 100 Jahren im Land bekannt waren und bevorzugen den

Anbau von weißen Sorten, was den klimatischen Bedingungen des Landes auch am besten entspricht. Dabei werden sie von spezifischen Förderungen der Landesverwaltung zur Sortenumstellung unterstützt. Trotzdem sinken die Anbauflächen weiter bis auf 4.694 ha im Jahr 1994. Der Apfelanbau war bis dahin immer noch vergleichsweise erlösreicher. Die Situation änderte sich schlagartig 1995, denn seit damals hält der Flächenzuwachs der Rebflächen bis zum heutigen Tage an (+ 500 ha). Die Randlagen des Weinbaugebietes erfahren den sichtbarsten Flächenaufschwung und merkbaren Qualitätssprung.

Folgendes war inzwischen geschehen: infolge gesteigerten Qualitätsdenkens und marktfähigerer Rebsorten in der Produktion stellte sich eine Periode von besseren Erlösen im Vergleich zum Obstbau ein. Der Weinbau erfährt in der Gesellschaft einen höheren Stellenwert, worauf auch landwirtschaftsfremde Personen Rebanlagen erwerben oder anlegen. In den gemischten Obst/Weinbaubetrieben erfährt der Weinbau im Zuge der Spezialisierung den Vorzug. Es beginnt ein anhaltender Trend zur Gründung von Selbstvermarktungsbetrieben, eine Bewirtschaftungsform, die mit dem Aufkommen der Genossenschaftsbetriebe 100 Jahre zuvor fast aufgelassen worden war.

Der größte Wandel vollzog sich im Weinbau selbst. Bereits in den 1970er-Jahren erfolgte die Umstellung von der offenen Bodenhaltung auf ganzflächige Dauerbegrünung. Ein fast flächendeckendes Bewässerungssystem war die Folge, nicht nur für die Einführung der Begrünung, sondern besonders für die Stabilisierung der Erträge auf den vorherrschenden durchlässigen Böden. Das Ausdünnen der Trauben wird als wichtige Qualitätsmaßnahme seit 1981 empfohlen, setzt sich aber erst allgemein ab Mitte der 1990er-Jahre durch. Entscheidend wirkte sich die qualitätsfördernde Maßnahme der Kellereien aus, eine interne zusätzliche Ertragsbeschränkung einzuführen. Ab 2003 gesellt sich das Traubenteilen für fäulnisanfällige Sorten dazu. Die Düngergaben gingen auf die Hälfte zurück, auf Stickstoffgaben wurde vielfach verzichtet. Mit der Umstellung auf Weißweinsorten – in der Hauptsache Ruländer, Chardonnay, Gewürztraminer, weißer Sauvignon –, Weißburgunder war bereits

verbreitet vorhanden, stellte sich gleichzeitig der Wandel der Erziehungsform auf eine mittelhohe Spaliererziehung ein. Diese brachte einige agronomische Vorteile mit sich wie die Erhöhung der Pflanzdichten mit einer dadurch geringeren Stockbelastung. Die Rotweinsorten (Lagrein, Cabernet, Merlot) wurden nur mehr in den wärmsten Lagen belassen, Blauburgunder kam vermehrt in die mittelhohen Lagen. Der Barriqueausbau, beginnend Mitte der 1980er-Jahre, beschränkt sich im Wesentlichen auf die Rotweinsorten. Der Anteil der Sorte Vernatsch fiel von 60 % Mitte der 1980er-Jahre auf unter 20 %; der Rückgang hält derzeit noch im verminderten Maße an. Die Menge an Vernatsch dürfte inzwischen den Absatzmöglichkeiten entsprechen. Die Erhöhung der Anbauflächen bringt keine Steigerung der Weinmengen mehr mit sich, im Gegenteil die Durchschnittsmengen fallen leicht.

Auch bei den Absatzdestinationen ergaben sich mit der Bevorzugung von weißen Rebsorten und der Weinstilistik zu frischen gleichzeitig gehaltvollen Weinen neue Schwerpunkte für Italien und die USA. Obwohl seit den 1970er-Jahren Italien in größerem Umfang Sektgrundweine aufnahm, werden ab 1990 die anderen Regionen des Staatsgebietes nach dem lokalen Markt der wichtigste Abnehmer. Die Weinpresse registriert nach und nach die „wundersame Wandlung“ in der heimischen Weinproduktion und sogar unüblicherweise die Kellereigenossenschaften an der vordersten Qualitäts-offensive. Der Zugang zum italienischen Markt und ihren Verteilern öffnete das Tor zu den einflussreichsten Verteilern in der ganzen Welt. Einzelne Betriebe verbringen mehr Flaschen ins Ausland als im Lande selbst, der nur mehr mit 40 % der wichtigste Markt der Südtiroler Kellereien bleibt. Die Bestätigung dieses Wandels zu einer qualitätsbewussten Erzeugung kommt von den jährlichen Auszeichnungen der nationalen und internationalen Weinpresse in hoher Dichte bezogen auf das relativ kleine Weinbaugebiet.

Das lokale weinbauliche Netzwerk

Den kleinen Betriebsgrößen der Traubenerzeuger, aber auch im Verarbeitungsbereich, kommen Informationsquellen und Dienstleistungen vor Ort entscheidend entgegen. Dabei können die Pro-

duzenten hierzulande auf öffentliche Einrichtungen sowie Vereine oder genossenschaftlich organisierte Privatorganisationen zurückgreifen.

So werden die vordringlichsten Fragestellungen zum Anbau von dem öffentlich strukturierten landwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg mit seinen Boden- und Weinlabors aber auch Themen der Kellerwirtschaft bearbeitet. Der Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau, ein Verein auf Mitgliedschaft, betreut als Bindeglied der Wissenschaft mit der Praxis seine Mitglieder durch Anleitungen zum Anbau und Pflege der Weinkulturen. Die Grundausbildung der angehenden Weinbauern erfolgt durch die obst- und weinbauliche Fachschule Laimburg oder an der landwirtschaftlichen Oberschule mit Abschluss als Agrartechniker in Auer. Die Absatzförderung für Wein wird von IDM, dem Wirtschaftsdienstleister des Landes Südtirol gemeinsam mit der Handelskammer Bozen durch seine Abteilung Tourismus- und Agrarmarketing betreut und gewährleistet damit einen gemeinsamen Marktauftritt. Die Abteilung Landwirtschaft der Landesverwaltung deckt die Bereiche Förderung, Weinrecht, Rebschulkontrollen und amtlichen Pflanzenschutzdienst ab. Alle Weinproduzenten sind im Konsortium Südtiroler Wein zusammengeschlossen, die drei berufsständischen Organisationen wie Verband der Kellereigenossenschaften der Weingüter Südtirols und die Vereinigung der freien Weinbauern. Die Tätigkeit des Bauernbundes, die stärkste allgemeine landwirtschaftliche Berufsorganisation, umfasst die Betreuung im Steuer- und Sozialwesen sowie der Direktvermarktung, gleich dem dazu zählenden Buschenschankwesen oder dem Urlaub am Bauernhof. Die Handelskammer stellt die Zertifizierungsstelle für die Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung und geschützter geografischer Angabe dar. Weiterbildung durch Weinbautagungen und Seminare sowie Maschinenvorfürungen bietet der Absolventenverein landwirtschaftlicher Schulen an. Das Hagelschutzkonsortium betreut die öffentlich geförderten Versicherungen zu Unwetterschäden. Der Verband der Kellermeister und der Önologen, lokale Weinbauvereine, der Rebschulbund, die Südtiroler Weinakademie, der Verband der Südtiroler Sekterzeuger runden das Angebot ab. Die Veranstal-

tungen der Südtiroler Weinstraße und des Meraner Weinfestivals, um nur die bekanntesten aufzuzählen, tragen zur Bekanntheit der Südtiroler Weine bei.

Der Südtiroler Weinbau im internationalen Vergleich

Der Südtiroler Weinbau in Zahlen:

- Anbaufläche: 5.450 ha (2017)
- Weinbaubetriebe: 5.063 (2014)
- Durchschnittliche Weinproduktion: 326.000 hl
- Weinproduzenten (Winzergenossenschaften und Kellereien): 165
- Weinabsatzmärkte (2015): 40 % lokal, 38 % restliches Italien, 10 % Deutschland, 4 % USA, 2 % Schweiz, 2 % Österreich, 1 % Benelux, 3 % andere (Russland, England, Japan ...)
- Weinbezeichnungen: 96 % geschützte Ursprungsbezeichnung, 4 % geschützte geografische Angabe (Mitterberg, Weinberg Dolomiten)
- Verwendete Ursprungsbezeichnungen: „Südtiroler“ mit Rebsortenbezeichnung (78 %), „Kalterer See“ (8 %), gefolgt von den Unterbezeichnungen Eisacktaler (5 %), St. Magdalener (4 %), Terlaner (3 %), Meraner (1,5 %), Vinschgau (0,5 %).
- Rebsorten (2017): 62 % weiße, 38 % rote;
- Vernatsch 14 %, Ruländer 12 %, Gewürztraminer 11 %, Weißburgunder und Chardonnay je 10 %, Lagrein 9 %, Blauburgunder 8 %, weißer Sauvignon 7 %, Müller-Thurgau 4 %, Merlot und Cabernet je 3 %, Kerner und Goldmuskateller je 2 %, andere 5 % (Riesling, Sylvaner, Zweigelt, Grüner Veltliner, Blauer Portugieser, Rosenmuskateller, pilzwiderstandsfähige Sorten, ...)

Die Stärken und Schwächen des Südtiroler Weinbaues

Das gemäßigte Weinbauklima und die Lage im Gebirge erlauben durch die verschiedenen Höhenlagen eine Anpassung an die unterschiedlichen Sortenansprüche und zusätzlich dem Temperaturanstieg Rechnung zu tragen. Die gute Wasserverfügbarkeit ermöglicht vielfach eine Bewässerung mit Tropfberegnung. Ein umfassendes Netzwerk an Dienstleistungen unterstützt den Anbau und Absatz. Das hohe Tourismusaufkommen im Winter wie Sommer erleichtert den Absatz vor Ort und schafft gleichzeitig einen guten Bekant-

heitsgrad. Zugleich ermöglicht der Fremdenverkehr Zu- und Nebenerwerbsmöglichkeiten für kleinstrukturierte Familienbetriebe, die allgemein auch flexibler auf Preisschwankungen reagieren. Die guten Traubenerlöse im europäischen Vergleich zeugen für ein ausgeglichenes hohes Qualitätsniveau der Kellereien. Dem Südtiroler Wein wird ein gutes Preis-Leistungsverhältnis nachgesagt. Durch die erzwungene Sortenumstellung wurden inzwischen sämtliche Anlagen erneuert. Die relativ große Vielfalt an Sorten auf kleinem Raum ermöglicht den unterschiedlichen Präferenzen der Weinkonsumenten zu entsprechen.

Andererseits behindert eine reichhaltige Sortenpalette die allgemein für notwendig erachtete Profilschärfung eines Weinbaugebietes. Die schwerwiegenden Nachteile stellen die kleinen Betriebsgrößen mit kleinparzellierten, gebietsweise nicht zusammenhängenden Anbauflächen dar. Dazu gesellen sich noch die Steillagen (ca. $\frac{1}{3}$ der Weinbaufläche), die wiederum nur geringe Mechanisierungsmöglichkeiten zulassen. Damit ergibt sich ein hoher Arbeitsaufwand gekoppelt mit einem vergleichsweise hohen Arbeitskostenniveau. Die Vernatschweine hinken mit den Erlösen nach, bedingt durch ein lang nachhängendes schlechtes Image aus der Nachkriegszeit, das zusätzlich durch zu lange praktizierte Ein-Liter-Abfüllungen nicht verbessert wurde. Zu viele Bezeichnungsmöglichkeiten bei Vernatschweinen erschweren die Erkennbarkeit für unkundige Konsumenten. Südtirol ist als Weinproduzent außerhalb Europas kaum bekannt, da hilft die Zugehörigkeit zu einem renommierten Weinbauland wie Italien Türen zu öffnen. Es ist aber nicht zu erwarten, dass größere einheitliche Mengen für entfernte Märkte zur Verfügung stehen können, um dort einen breiteren Bekanntheitsgrad zu erreichen.

Verwendete Literatur

- Bastian, Franz: Oberdeutsche Kaufleute in den älteren Tiroler Raitbüchern, München 1931
Böhm, Alois: Die Weinkellereien Südtirols, Bozen 1969
Ciurletti, Gianni et al.: Raeticum uvam laudat, Trient 2005
Der beym Einkauf inn- und ausländischer Weine klüglich verfahrende Deutsche Handelsmann und Hauswirth, Leipzig 1766

- Die Weinproduktion in Österreich, Teil Deutsch-Tirol, bearbeitet v. Breitenberg Joseph, Wien 1873
- Forcher, Michael: Tirols Geschichte in Wort und Bild, Innsbruck 1984
- Fregoni, Mario: Origine della vite e della viticoltura, Quart 1991
- Gleirscher, Paul: Die Räter, Chur 1991
- Haslinger, Ingrid: Wein den wir gern trinken, Wein und Tafelkultur am Wiener Kaiserhof, in brot&wein, NÖ-Landesausstellung, Schallaburg 2013
- Hoeniger, Karl Theodor: Südtiroler Weinfibel, Bozen, 1946
- Kaufmann, Günther: Archäologie des Überetsch, Innsbruck 2015
- Kiewisch, Susanne: Obstbau und Kellerei in lateinischer Fachprosa, Schriften des 14. und 15. Jahrhunderts, Würzburg 1995
- Leidlmair, Adolf: Bevölkerung und Wirtschaft in Südtirol, Innsbruck 1958
- Mach, Edmund: Der Weinbau und die Weine Deutschtirols, Bozen 1894
- Mach, Edmund: Weinbau und die Kellereigenossenschaften im Deutschen Südtirol, Bozen 1905
- Mader, Karl: Die Reblaus und die Wiederherstellung der Weingärten in Tirol nebst den wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen, Bozen 1908
- Mahlknecht, Bruno: „Pozener“ Wein in Prag, Schlern 10/1973, Bozen
- Mahlknecht, Bruno: Weinlieferung für den Hof in Graz, Schlern 7/1984, Bozen
- Maran, Ivo und Morandell, Stefan: Vernatscher, Traminer, Kalterersee Wein. Neues aus Südtirols Weingeschichte, Schriften zur Weingeschichte Nr. 188, Wiesbaden 2015
- Maul, Erika: Über den Ursprung und die Domestikation unserer Kulturrebe *vitis vinifera* L. ssp. *vinifera*, in Geilweilerhof aktuell 1/1977
- Meier, Alois: Der heutige Stand des Weinbaues in der Provinz Bozen, Handels-Industrie-Handwerks- und Landwirtschaftskammer, Bozen 1955
- Nössing, Josef: Die Bedeutung der Tiroler Weine im Mittelalter, in Weinwirtschaft im Mittelalter, Heilbronn 1997
- Nössing, Josef: Wo bester Wein in Fülle wächst – über die Weinleiten und den Bozner Wein im Mittelalter, in Häusergeschichte von Zwölfmalgreien, Bozen 2011
- Nothdurfter, Hans: Vorrömischer Weinbau im Etschtal, in Schriften zur Weingeschichte Nr. 93, Wiesbaden 1989
- Robinson, Jancins et al.: Wine Grapes, Allen Lane (Penguin, GB) 2012
- Scartezzini, Helmuth: Einführung neuer Rebsorten im vorigen Jahrhundert, in Obst-Weinbau Nr. 6 und 7/8, Lana 1999
- Scartezzini, Helmuth: Zur Geschichte des Südtiroler Weinbaues, in Obst- und Weinbau im Wandel der Zeit, Lana 2007
- Scartezzini, Helmuth: Der Beginn von Weinausstellungen in Bozen, in Bozner Weinkost, 2017, 2018, Verkehrsamt Bozen
- Schreiber, Georg: Deutsche Weinbaugeschichte, Köln 1980
- Staffler, Richard: Zur Geschichte des Südtiroler Weinhandels, Schlern 5/6, 6/7 1959, Bozen
- Steinberger, Ludwig: Auswärtige geistliche Grundherren als Weingutsbesitzer in Südtirol, Innsbruck 1934
- Stolz, Otto: Zur Geschichte des Weinbaues, Schlern 22/1928, Bozen
- Stutzer, Dietmar: Weingüter bayrischer Prälatenklöster in Südtirol, Rosenheim 1980

- Stutzer, Dietmar: Die Säkularisation, Rosenheim 1990
- Tecchiati, Umberto: Der Heilige Winkel, Schriften des Südtiroler Archäologiemuseums Nr. 2, Bozen 2002
- Tumler, Franz: Herkunft und Terminologie des Weinbaues im Etsch- und Eisacktal, Schlernschriften Nr. 4, Innsbruck 1924
- Ulmer, Eugen: Die Weinwirtschaft Südtirols, Schriftenreihe des Institutes für Sozialforschung in den Alpenländern der Universität Innsbruck 6, Innsbruck 1931
- v. Walther, Walter: Zur Südtiroler Weinwirtschaft, in Wein und Weinkost, Bozen 1977
- Weber, Beda: Reisehandbuch durch Tirol, Innsbruck 1842
- Weber, Otto Andreas: Studien zum Weinbau der altbayrischen Klöster im Mittelalter, Stuttgart 1999
- Wolff, Karl Felix: Vom Wein im Etschtal, Bozen 1926
- v. Wolkenstein, Marx Sittich, Landesbeschreibung von Südtirol, Schlernschriften 34, Innsbruck 1936
- Wunderer, Regina: Weinbau und Weinbereitung im Mittelalter, Bern 2001
- Zani, Karl Franz: Weinhandel in Überetsch um 1880, Schlern 7/1986, Bozen
- v. Zingerle, Ignaz: Schildereien aus Tirol, Innsbruck 1877

Südtiroler Weißlagrein- und Traminer-Nachlese

Roland Zwerger

Einleitung

Der Titel dieses Vortrages enthält zwei Weinsorten. Über die zweite ist schon sehr viel geschrieben worden, von der ersten wusste man vor ein paar Jahren noch wenig. Erst die Beschäftigung mit schriftlichen Primärquellen – Urkunden aus dem Spätmittelalter und dann vor allem Verfachbüchern¹ ab dem 16. Jahrhundert – sowie mit landeskundlicher Literatur verdeutlichte die Bedeutung des Weißen Lagreins für Tramin und für Südtirol.

Tramin verliert durch die Situation, die im Folgenden dargestellt wird, nichts von seinem Ruhm als Weinort. Es zeigt sich, dass der Ort mindestens ein halbes Jahrtausend vor der Ankunft der wahrscheinlich nach ihm benannten, aber hier ursprünglich nicht heimischen Rebsorte aus einer ganz anderen, in Südtirol weit verbreiteten Rebsorte, ein überragendes Produkt zu erzeugen und in den süddeutschen Raum zu verkaufen imstande war.

Lob des Traminers (mit einer Ausnahme)

Das schönste Lob unseres Weines sprach Oswald von Wolkenstein während des Konzils von Konstanz (1414–1418) aus, als er mit Bodenseewein vorlieb nehmen musste und sich deshalb sehr nach Tramin sehnte: „Vast süesser wein als slehentrank der reuhet mir di kel so krank, das sich verirt meins hels gesank; dick gen Tramin stet mein gedank!“²

Woher der vielgereiste Dominikanerpater Felix Faber sein Wissen bezog, ist unbekannt; jedenfalls bemerkte er 1483 in einem Reisebericht: „Jenseits der Etsch sah man sehr fruchtbare Gebirge mit vielen Schlössern und Orten. Der bedeutendste heißt Tramin (Tramingum); er ist groß und rings um ihn gedeihen feine Weine,

welche man nach Schwaben ausführt und nach dem Ort ‚Traminer‘ nennt.“³

In der Aufzählung von vierzehn Weinorten in Georg Röschs von Geroldshausen umfangreichem Tiroler Landreim aus dem Jahre 1558 steht Tramin ganz an der Spitze.⁴

Um 1600, also fast zwei Jahrhunderte nach dem viel berühmteren Oswald, verfasste ein weiterer Spross der Familie von Wolkenstein, Marx Sittich, eine Topographie unserer Heimat. Im kurzen Abschnitt zu Tramin bemerkt er: „Allda die treffenliche wein Thraminer, so teuer und neben den Leytach⁵ verkauft werden und in grosser anzal verfiert in wayt land ...“⁶ Die ziemlich holperige Sprache mag ein Grund gewesen sein, warum das Werk den Zeitgenossen vorenthalten blieb und erst 1936 auszugsweise veröffentlicht wurde.

Viel erfolgreicher war der Arzt und Universalgelehrte Hippolytus Guarinonius, dessen Werke offenbar große Verbreitung fanden. 1610 erschien in Ingolstadt sein Buch „Die Grewel der Verwüstung Menschlichen Geschlechts“, in dem sich ein außerordentlich zwiespältiges Verhältnis zum Traminer Wein offenbart. Während der Autor nämlich einerseits vor ihm als Ursache der Trunksucht warnt, zieht er den Traminer immer wieder zum Vergleich heran, anstatt ihn totzuschweigen. Eine Warnung lautet folgendermaßen: „Und damit ich die frommen Wein nicht berühre / vnd allein von weisen rede / da muß der Traminer oben an / vnnd vnder die besten gezehlt werden / Von was wegen? Darumben daß er stark vnd vnsinnig / vnd vberaus hitzig ist. Jetzt weistus aber / O freundlicher Leser / jetzt hab ich dirs mit Händen zu greiffen / der Traminer aber leyder ihr vielen bisher zu empfinden geben / was seine Güte oder Stärke vermag. Ja freylich ist er gut / vnnd vberaus starck / dich ins Verderben zubringen: Darumb solt du wissen / daß er alle grobe / vnsinnige Höpfwein / vnder welchen der Traminer das haupt / von ihrer nun mehr gar zu bekannten Schalckhheit wegen / ihre alte Nämen vnd Titel verlohren ...“⁷

Von den rund dreißig Nennungen des Traminers soll auch eine neutrale angeführt werden: „Die Ungrische Wein aber künden mit keinem besser / als mit unserm Träminern verglichen werden / so

an der Farb gelb oder weiß / oder weißgelb / dünn / durchsichtig / stark und ohne spöre seyn ...“⁸

Als Wiedergutmachung für die durch Oswald von Wolkenstein erlittene Beleidigung des Bodenseewines kann ein letztes Zitat aus Guarinoni herangezogen werden: „Die Seewein haben im Tyroll nichts / deß ihnen möge verglichen werden / dann im Tyroll keine wässerige / sondern mehr weinige / und nur zu vast weinige Wein wachsen / Dise aber lob ich vor vilen Höpffweinen / weil selten einer ist / den man mit wenigern schaden / als den See: oder Schwabwein trincken kan.“⁹

Die berühmte „Aquila Tirolensis“, eine Landkarte Tirols in den Umrissen eines Adlers, von Matthias Burglechner (auch Burgklehner) aus dem Jahre 1620 enthält rechts unten die Inschrift „Optima vina mihi dant alba rubrique coloris Leittach Traminenum Brixina Bozen Epan“¹⁰, d. h., „Beste weiße Weine und von roter Farbe geben mir Leitach, Tramin, Brixen, Bozen, Eppan.“ Tramin wird also immerhin an zweiter Stelle angeführt.

„Deß Tirolischen Adlers Immergrienesdes Ehren = Kraentzel“ von Franz Adam Graf von Brandis, erschienen 1678 in Bozen, bemerkt im Abschnitt 289. Tramin, „forderist wirdet der alda waxende Wein in vil alten vnd weit von hier geschribnen Artztney Buechern vor absonderlich Gesundt angeruembt / vnd bedenckt dessen Hieronymus Bockh in seiner Teutschen Speiß = Cammer folio 38 wie auch das Wirtenbergische Artztney Buech / vnd Philippus Herrerus tract. 3 de conservanda sanitate f. 249. nit weniger Egidius Albertinus in seiner Teutschen Guavara von Brauch: vnd Mißbrauch des Weins. Hypolitus Guarinonius in Greul der Verwiestung / Stephanus Valeditius in Brunnen des Hail / & alij.“¹¹

Wir wollen auf die weitere Wiedergabe des Textes des Grafen Brandis verzichten und auch keine jüngeren Autoren heranziehen.

Die Tiroler, einschließlich des in Trient geborenen und lange in Hall in Tirol als Arzt wirkenden Guarinoni, kannten Wein aus Tramin bestimmt. Von Konrad von Megenberg, den oben genannten Hieronymus Bockh, Egidius Albertinus und Stephanus Valeditius sowie vielen anderen Nicht-Tirolern, die Traminer erwähnen, ist das zumindest zu bezweifeln.

Traminer Wein der Grafen von Tirol

Quellen für den Handel mit Traminer Wein – im Sinne von Wein aus Tramin – und seinen Export sind in eindrucksvollem Maße die Rechnungsbücher der Amtleute des Grafen Meinhard II. von Tirol und seiner Nachfolger Heinrich von Kärnten-Tirol, König von Böhmen, sowie Ludwig von Brandenburg.

1294, also noch zu Lebzeiten Meinhards, berechnete Friedrich, der Richter von Thaur, dem Weinmar von Regensburg 90 Mark für gelieferte 20 Fuder¹² Wein aus Tramin. Der Augsburger Bit-schlin und Rudolf von Sewen verrechnen 1305 90 Yhren Wein aus Tramin. Auf dem Konto vom Herbst 1306 des Nikolaus Sparhelbling von Füssen stehen 28 Fuder Wein aus Tramin, wobei auch die Rigel „Hirsprunne“ genannt wird.¹³ Laut Götschlin (Gottschalks) von Enn (Neumarkt) vom 15. Mai 1314 erhielten Wein aus Tramin und wohl noch mehr aus Söll, wo der Tiroler Landesfürst



Barthlmä Dill Riemenschneider, ein Sohn Tilman Riemenschneiders, hat dem römischen Gott Janus vielleicht nicht zufällig eine grüne (= weiße) Traube in die Hand gegeben, als er ihn 1547 in ein Türmchen neben dem Ansitz der Herren Langenmantel in Tramin malte. Foto: R. Zwerger

um 1288 mindestens acht Höfe besaß,¹⁴ Muesterlinch aus Passau 34 Fuder, Ingolsteter 44 Fuder, Sitauer aus Regensburg 30 Fuder und Minner aus Augsburg 15 Fuder. Chunrad genannt Ingolsteter und Wernher Sittauer sind auch im folgenden Jahr Abnehmer von 40 bzw. 10 Fudern Traminer Maß.¹⁵ Ein Langenmantel von Augsburg scheint schon zwischen 1291 und 1295 in den Rechnungsbüchern auf,¹⁶ zweifellos war es der Weinhandel, der etwa vier Generationen später dazu führte, dass ein Mitglied der Familie sich in Tramin niederließ. Von dessen Nachfolgern werden wir noch hören.

Im relativ kurzen Zeitraum der für Tramin relevanten landesfürstlichen Rechnungsbücher scheint keine Rebsorte genannt zu sein, sondern nur das, was Christine Krämer als „Handelssorten“¹⁷ bezeichnet, also Herkunftsangaben.

Auf einem Irrtum beruht die verbreitete Annahme, der mittelalterliche Wein aus Tramin habe hauptsächlich aus Muskateller bestanden. Der Humanist Johannes Antonius Campanus meint im Jahre 1471 wohl nicht Tramin, sondern Teramo in den Abruzzen, wo er seit 1463 Bischof war.¹⁸

Auch die in diversen Lexika vertretene Meinung über die Bedeutung des Marzemino für Tramin ist wohl aus der Luft gegriffen.¹⁹

Traminer „Hauptwein“ ist der Weiße Lagrein²⁰

Nur drei Jahre nachdem in Tramin zum ersten Mal eine eigentliche Rebsorte erwähnt wird, bezieht der Adelige Friedrich von Greifenstein laut seinem im Urbar von 1382 „Hawpt wein“ aus nicht näher bestimmten Gütern in Tramin und vom Paspühel oberhalb Rungg sowie vom Praytpach unterhalb Kurtatsch.²¹ Auch in den Privilegienbestätigungen für Tramin aus den Jahren 1516,²² 1541²³ und 1620²⁴ durch die jeweiligen Fürstbischöfe von Trient ist der Hauptwein einer von vielen Punkten und schließlich schreibt auch die mit 10. November 1535 datierte „Ordnung des Wein Zaichens“ im etwa um 1513 begonnenen Dorfbuch oder Weistum von Tramin vor, „das hinfüran järlichen vnd yedes Jars innsonders alle Tramynner Hauptwein, ausgenommen die, so der Briesterschaft vnd dem Adl zuegehören, mit dero von Tramyn Petschad vnnnd Secret durch zwen von der



Im Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg bei Auer in Südtirol wird diese Traube der Sorte Weiße Lagrein zugeordnet. Frau Dr. Barbara Raifer, die das Bild freundlicherweise zur Verfügung gestellt hat, bezweifelt wegen der minderwertigen Qualität allerdings, dass diese Trauben der historischen Sorte entsprechen. Diese Einschätzung gilt auch für den Lagarino bianco des Trentinos.

Gmain, die obbemelter Herr Richter sambt Bürgermaiser vnd Rath järlichen, so ain Bürgermaister Raittung thuet, darzue erkhiesen vnd verordnen sollen, bezaichent, damit nit annder Wein für Tramynner Hauptwein verkauft²⁵ werde.

Dasselbe Dorfbuch führt für die Jahre 1598, 1599, 1621 bis 1625 sowie 1629 bis 1632 die Preise für „Tramynner“ oder „Tramynner Wein“,²⁶ aber nie für Traminer Hauptwein an.

Natürlich findet man in dieser wertvollen schriftlichen Quelle auch des Rätsels Lösung: Die älteste datierte Eintragung besagt, dass die Herren Langenmantel laut Bewilligung vom Jahre 1513 für ihren „Prunnen oder Pippen in der Kuchl“ jährlich „ain halbe Vrn gueten Weissen Lagrein Tramynner wein, Tramynner Mostmaß zuzinsen“²⁷ schuldig sind. Die Edlen „Hildprannndt, Lienhardt und Ulrich von Spaur, Erbschenckhen zu Tirol“ sind laut Bewilligung von 1530 für Brunnenwasser am Haus jeder jeweils „1 vrn Tramynner Lagrein

most“ schuldig²⁸ und „albege Inn Ainem yeden gemainen wimath Ain Halbe Vrn Lagrein Mosst zuzinsen“ wird 1532 von den Brüdern Lazarus und Georg Langenmantel gefordert.²⁹

Die frühest bekannte Nennung von Lagrein in Tramin – allerdings ohne „Farbangebe“ – geschieht in einer Bozner Urkunde aus dem Jahre 1379³⁰ und erst genau hundert Jahre später die nächste.³¹ In Weingärten des Freisinger-Hofes, der 1661 vom Tiroler Adeligen Christoph Friedrich v. Freising als Stiftung dem Servitenkonvent Maria Luggau in Kärnten übergeben wurde, welche ihn noch heute besitzen, wurden ausdrücklich Weißlagrein zuletzt 1716/1717 gepflanzt,³² nur die Angabe Lagrein findet man noch zum Jahre 1806.³³

Weißer Lagrein in fast allen Südtiroler Weinbauorten

Zwei Generationen älter, aus dem Jahre 1318, ist der früheste Nachweis von Weißem Lagrein überhaupt. Er betrifft Gries bei Bozen, und die Quelle scheint glaubwürdig.³⁴ Beim „Soldaten Gotzlin“ der Urkunde kann es sich um niemand anderen handeln als den Ritter Götschlin oder Gottschalk Chnoger von Bozen, den tüchtigen Richter von Enn-Neumarkt und Amtmann der Tiroler Landesfürsten.³⁵ Man wird auch dem zweiten Nachweis aus der Gegend von Bozen Glauben schenken dürfen, wonach eine „gewisse Domina Dietmudis, Hausfrau des Ulricus von Russan (St. Moritzing), wenige Jahre später zwei Yhrnen (ca. 150 Liter) weißen Lagrein Grieser Weinmaß der Kirche zur Heimgart in Gries geantwortet hat.“ Für die nächsten hundert Jahre haben wir Belege aus Bozen und Umgebung nicht gefunden.

Bei den zwanzig Yhren Lagreinzins, den ein Hanslein von Jenesien dem Spital in Bozen laut Urbar von 1420 jährlich schuldete, ist die Farbe nicht angegeben.³⁶ 1506 verkaufte Thomas Phründtner dem Sigmund Gerstl einen Weinzins von Weißem Lagrein aus einem Weingut bei der Gerstburg in Bozen.³⁷ Von Steffan Hurlacher von Hurlach kaufte Jacob Mair an der Zollstangen 1528 eine „vrn guettn weissen Lagrein wein Bozner mostmass.“³⁸ Von einem Weingut ober dem Deutschhaus zinst Hans Perl zu Bozen 1532 „guettn weissen Lagrein Wein pozner Mostmaß.“³⁹ Drei Graber⁴⁰, der Bur-

ger genannt, zinsen 1545 zwei Yhren weißen Lagrein.⁴¹ 1548 zinsen fünf Graber unter dem Unterganznerhof in Kardaun bei Bozen eine Yhre Weißen Lagreinmost.⁴² 1598 verspricht Paul Platner zu Rotenstein Landgerichts Gries und Bozen dem Kloster Wilten (Innsbruck) jährlich 8 Yhren guten Weißen Lagrein-Most, „einen Voraus sambt Truckh und khainen Nachtorggler Grießer und Bozner Maß.“⁴³ Vier Graber zu Threu zinsen 1647 eine „Ühren weißen Lagrein.“⁴⁴ Der Zefßlarhof, der bereits 1556 als Ansitz Rundenstein bezeichnet worden war, zinste noch 1710 dem Heilig-Geist-Spital Bozen zwölf Yhren guten weißen Lagrein Grundzins und Zehent.⁴⁵

Auch für fast alle Orte des ehemaligen Gerichtes Altenburg und der heutigen Großgemeinde Eppan lassen sich Belege für Weißen Lagrein finden.

1494 verkaufen in St. Michael/Eppan zwei Brüder Berchtler ihrem Bruder Hans, der sich Kolhofer zu St. Pauls nennt, einen Leibgedingzins von 6 Yhren Weißem Lagreinwein.⁴⁶ 1498 verkaufen drei im Gericht Altenburg Ansässige dem Spitalmeister zu Bozen ein Fuder guten Weißen Lagreinwein Geldzins.⁴⁷ Die Traminer Brüder Langenmantel kaufen 1513 eine Weingülte guten Weißen Lagrein aus dem Weingut Gessler in Girlan⁴⁸ und zwanzig Jahre später nochmals in Girlan zwei Yhren Lagrein-Weinzins.⁴⁹ Auch 1673 ist von einem Lagrein-Mostzins aus Oberschreckbichl-Girlan die Rede⁵⁰ und sogar noch 1721 soll das Kloster Steingaden in Oberbayern weißen Lagreinmost aus seinem Gut Marklhof in Girlan bezogen haben.⁵¹ Einen jährlichen Zins von zwei Fudern Weißem Lagrein aus Frangart nahe Bozen aber immer in der Gemeinde Eppan verkaufte 1542 Reimbrecht von Boymont zu Payrsberg.⁵²

Ihrer Bedeutung als Weinbauort entsprechend, sollen auch für die südlich an Eppan anschließende zweite große Gemeinde des Überetsch, Kaltern, einige Belege angeführt werden:

Im Jahre 1501 verkaufte Jeronime von Maresch dem Sigmund Gerstl zu Gerstburg einen Weinzins von einem Fuder Weißem Lagrein aus Gütern des Hans Tönig zu Kaltern.⁵³ Vier Jahre später kaufte Sigmund Gerstl von Kalterer Hans Tschuss einen Weinzins von Weißem Lagrein aus dessen Weingut in Obermazzon.⁵⁴ 1532 kaufte ein Traminer Langenmantel von Romedi Schänderin einen

Kalterer Weinzins von Weißem Lagrein.⁵⁵ 1534 werden 1½ Fuder Weißer Lagrein Seewein, Kalterer Zinsmaß, verkauft.⁵⁶ Dem Hans Langenmantel in Tramin verkaufen Sigmundt Albrecht zu Oberplaitzing (Kaltern) und seine Frau Katherina 1543 eine Weingülte von vier Yhren gutem weißem lautern Lagreinmost, Planitzinger Gewächs, erste und zweite Vorlese und keinen Nachtorggler.⁵⁷

Wir überqueren die Etsch und kommen an die Ostseite des Südtiroler Unterlandes.

Der Pächter des Hitthöfls in Leifers ist 1557 dazu verpflichtet, „jährlich 100 guet Traminerstecklen [zu] stoßen.“⁵⁸

Einen jährlichen Zins von einer Yhre Weißem Lagrein aus Montan verkauft 1505 Christian Brenner von Gfrill im Gericht Salurn.⁵⁹ Nach dem Tod des Großvaters 1532 erbte die Enkelin Schönhansls Hof in Glen bei Montan, musste aber ein Darlehen aufnehmen, um einen Miterben auszubezahlen, und verzinst dieses mit vier Yhren gutem Weißem Lagrein pro Jahr.⁶⁰ Für geliehene 100 fl. versprach Bartlme Prenner auf „Monthäni“ 1557 einen jährlichen Zins von 6 Yhren Weißem Lagrein aus Montan.⁶¹ Ab 1575 reichte Lucas Paumann, genannt Engedeiner, von Glen einem Wirt in Schwaz jedes Jahr gar 15 Yhren „gueten weißen lautern Lagrein“ als Zins für ein Darlehen.⁶² Nach Weinpreisen in Montan von 1530 bis 1573 liest man im Dorfbuch: „Begehrt war hauptsächlich der weiße Lagrein, Rotwein war weniger geschätzt.“⁶³ Wegen eines Zinses, den der Bauer des Hofes am Keller in Rot reichen, der Pfleger aber nur in Weiß annehmen wollte, da es zur Zeit, als der Hof zu Erbbaurecht vergeben worden war, überhaupt nur (weiße) Lagrein-Prastlet gegeben habe, kam es 1678 zu einem Streit.⁶⁴ Zwar machten in Montan 1894 die weißen Sorten nur mehr einen ganz geringen Teil der Ernte aus, doch wurden diese erstaunlicherweise immer noch vom Weißen Lagrein – vor Weißvernatsch – angeführt.⁶⁵

In Tramins südöstlicher Nachbargemeinde Neumarkt, damals Gericht Enn und Caldif, erhielt die St.-Nikolaus-Kirche bereits 1429 von einem Fleischhauer Heinrich einen jährlichen Weinzins von 10 Pazeiden Weißem Lagreinwein nach Mostmaß, und laut einer weiteren Urkunde vom selben Tag zinsten dieser Kirche auch die Erben nach Konrad Blasy anderthalb „urne vini albi et Lagrini.“⁶⁶

1492 überließ der Kirchpropst von St. Nikolaus in Neumarkt Acker und Weingut gegen einen Jahreszins von zwei Yhren Weißem Lagrein.⁶⁷ Die Brüder Langenmantel kauften 1526 Weißen Lagrein Neumarkter Wein.⁶⁸

Auch wenn das unerwähnt bleibt, ist mit dem Buchholzer Lagrein der Ernte 1560 zweifellos die weiße Sorte gemeint.⁶⁹

In Margreid, wieder rechts der Etsch, zinst ein Pächter 1584 die Hälfte der Weinernte und darüber hinaus für Äcker und Wiesen noch „5 Yhrn gueten weißen lautern lagreinmost, großmaß.“⁷⁰

Die Gemeinde Kurtatsch, ehemals eigenständiges Gericht, zu der bis 1914 auch die Fraktion Söll und noch bis 1978 Rungg gehörten, ist für unsere Betrachtungen ein Sonderfall. Der jeweilige Richter oder Pfleger von Kurtatsch war mindestens seit dem Ende des 15. Jahrhunderts meistens gleichzeitig Amtmann für den landesfürstlich-Tiroler Besitz in Tramin und residierte in Tramin im Haus, das nach Amtsinhabern des 15. Jahrhunderts Amt Stetten genannt wurde. In die großen Amtskeller kamen auch die Naturalzinse von außerhalb Tramins.

Bezüglich Kurtatschs sollen nur wenige aussagekräftige Belege gebracht werden: Laut Weinzinsregister des Tiroler Landesfürsten vom Jahre 1595 zinste Caspar in der Maur von Gütern hinter dem Strelhof in Kurtatsch und anderen „gueten Traminer Lagarein Prastlat, Zinsmaß 22 Vrn ...“⁷¹ „Gute Traminer Lagarein Prastlat“ in viel geringeren Mengen hatten auch Georg Gauns Erben von Weingärten „am vnd aufm Stain“ sowie Jacob Philip in der Maur zu Kurtatsch „von ainem Veld ... genant im Häckhl“, für den landesfürstlich-Tiroler Keller mitten im – bis 1779 – hochstiftisch-Trienterischen Gericht Tramin abzuliefern.⁷²

Im berühmten Weinort Terlan westlich von Bozen sind frühe Belege für die als autochthon vermutete Weißterlaner Rebe⁷³ offenbar nicht zu finden, doch auch dort gab es im 16. Jahrhundert den Weißen Lagrein.⁷⁴

In Schenna oberhalb Meran ist Weißer Lagrein zum Jahre 1510 nachgewiesen.⁷⁵

Auch schräg gegenüber, in Marling, hat ein Grundbesteher 1580 „gueten weisen lautern Lagrein Most“⁷⁶ zu zinsen. Bemerkenswert,

weil sie so spät erfolgt, ist eine Aussage vom Jahre 1838: „rothe Lagreintrauben sehr sparsam, aber in der Gegend von Marling desto mehr weisse, welche einen sehr guten haltbaren Wein geben.“⁷⁷

Der Hauptort des Vinschgaus, Schlanders, liegt an Südtirols westlicher Grenze des Weinbaues und dieser spielte dort wirtschaftlich wohl nie eine tragende Rolle, sondern diente in erster Linie der Selbstversorgung. Höchst interessant ist darum, dass gerade aus einem Dorf jener Gemeinde auch einer der spätesten Nachweise für unsere alte Sorte stammt: „Vezzaner, der weiße Lagrein“, ist eines der erst 1977 veröffentlichten „Weinlieder aus Südtirol“.⁷⁸ Der wackere Poet kam fast aus der weitest möglichen Entfernung innerhalb Südtirols und keiner Weingegend. In seinem Loblied auf unsere Weinsorte ist auch der Schusterhof verewigt. Es ist kaum zu glauben, aber seine heutigen Besitzer wissen nichts mehr vom Weißen Lagrein.

Der ehemalige Kellermeister, Heimatforscher und schließlich langjährige Kustos des Südtiroler Weinmuseums in Schloss Ringberg über dem Kalterer See schrieb im selben Jahr 1977 in einem Artikel, er habe 1955 hoch über der Falschauerschluft am Eingang ins Ultental „die vielumstrittene, fast legendäre ‚Weiße Lagreinrebe‘ wiederfinden“ können.⁷⁹ Diesen Fund bezweifelte er später offenbar, so dass er im Musterweingarten unter Schloss Ringberg das Täfelchen mit dem Sortennamen Weißer Lagrein von einer nicht mehr bekannten Rebe wieder entfernte.

Erfreulicherweise konnte Dr. Helmuth Scartezzini anlässlich dieses Vortrages aber mitteilen, die fraglichen Reben in der so genannten „Gegend“ oberhalb Lana tatsächlich wieder lokalisiert zu haben, und es gebe sie außerdem auch noch in Naturns und inzwischen sogar im Versuchszentrum Laimburg.

Sortenwechsel – nicht zum Guten

In Weingärten des Freisinger-Hofes wurde ausdrücklich Weißlagrein zuletzt 1716/1717 gepflanzt,⁸⁰ nur die Angabe Lagrein findet man noch zum Jahre 1806.⁸¹

Elf Einträge zwischen den Jahren 1665 und 1793 beziehen sich auf die Sorte Edelschwarze.⁸² Die Sorte war nicht so qualitativvoll,

wie ihr Name zu versprechen scheint, sondern nur ertragreich und sie ist darum seit ein paar Jahrzehnten wieder verschwunden. Dasselbe kann man wahrscheinlich von den „Weiß Versaillen“ sagen, deren Anpflanzung im kurzen Zeitraum von 1686 bis 1709 achtmal dokumentiert ist.⁸³ Anzahlmäßig folgt bei den weißen Sorten „Weißsterlinger“ (Terlaner), den ein Schreiber zwischen 1685 und 1716 siebenmal notiert hat.⁸⁴ Nicht unerwähnt bleiben darf natürlich die Sorte Vernatsch. Als „Schwarz Vernatsch“ begegnet sie uns im Hauslibell erst relativ spät, nämlich 1692 und 1712, und dazuzählen können wird man auch „Vernatsch“, der dreimal eingetragen ist, sowie den „Trollinger“ von 1716.⁸⁵

Während Vernatsch als Rotwein immerhin überlebt hat, weil er offenbar nach dem Geschmack vieler Genießer mindestens noch von durchaus akzeptabler Qualität ist, hat sich Weißvernatsch, der hauptsächlich in der Talsohle gepflanzt wurde, im 20. Jahrhundert verabschiedet, und daran sind bestimmt nicht nur die Obstplantagen schuld. Für die 104 Jahre von 1685 bis 1789 gibt es in der Chronik nur drei Belege.⁸⁶

Nach der Aufzählung dieser Fakten muss daran erinnert werden, dass erstens nicht gesagt werden kann, wie weit der Freisinger-Hof für Tramin und Kurtatsch repräsentativ war, dass zweitens hauptsächlich Mengenangaben der Rebsetzlinge und drittens die Größe der einzelnen Grundstücke des Hofes in Betracht gezogen werden müssten, um wirkliche Aussagekraft zu haben.

Mitte des 19. Jahrhunderts war es um den Weinbau in Tirol jedenfalls nicht gut bestellt. Das Urteil eines Fachmannes lautete: „Tirol scheint unter allen Weinländern der Monarchie mit vorzüglicheren Rebensorten am wenigsten betheilt zu seyn. Grossentheils eigenthümlich und grossbeerig, liefern sie wohl frühreife und süsse, aber selten haltbare Weine, unter welchen jene von Kaltern die besseren sind. Auch der um Tramin erzeugte Rothwein stammt nicht von der in neuerer Zeit so berühmt gewordenen, rothen Traminer Traube, welche in den letzteren Jahren in Oesterreich und Steiermark sehr vermehrt wurde, sondern von einer ganz anderen Rebe geringerer Sorte ab. Doch ist man auch in Tirol schon bedacht, den Weinbau durch die Einführung besserer Sorten emporzuheben ...“⁸⁷

Agrarreformer Erzherzog Johann

Erzherzog Johann von Österreich, der 1818 den Brandhof in der Steiermark und 1822 das Gut in Pikern (slowen. Pikre) bei Marburg (slowen. Maribor) erworben hatte,⁸⁸ führte ab 1832 Hunderttausende von besseren Reben vom Rheine ein, genannt werden roter und blauer Clävner, roter Traminer sowie weißer Riesling.⁸⁹ Im Bericht über die österreichische Gewerbe-Ausstellung 1845 ist auch davon die Rede, dass den neuen Sorten Boden und Klima vollkommen zusagten. Als sich der Erzherzog 1847 auf seinem Besitz St. Valentin in Eppan aufhielt, bemerkte er erfreut, „der neue Weingarten mit Traminer-Ruländer wies, ungeachtet des schlechten Jahres gut im Holz, strotzend von Weintrauben, ein Beispiel, was man tun kann ...“⁹⁰

Unter den achtzehn Ausstellern anlässlich der Weinverkostung vom 4. bis 6. Februar 1864 befand sich Karl von Zallinger mit einem Wein von „Clevner-Traminer-Risling“, und der Graf von Meran, Sohn des 1859 verstorbenen Erzherzogs Johann, präsentierte seinen 1862er „Clevner Ruländer-Traminer“.⁹¹ Bei beiden Weinen handelt es sich offensichtlich um Cuvées.

In der Freisinger-Hof-Chronik hingegen liest man: „Im Jahre 1867/68 und 69 wurde das ganze Stükl wie auch der ganze obere Theil des Innsbrucker Stükl überfeld geritten durch Schaffer Jakob Außerer und mit circa 8000 Strareben Raßlen angelegt und größtentheils Weise und Rothe Klefner-Traminer Ruhländer Rißling etc. angelegt ...“⁹² Bemerkenswerterweise finden sich in diesem Eintrag, der den ersten Nachweis für die heutige Sorte Traminer bzw. Gewürztraminer in Tramin darstellt, alle vier Bezeichnungen der oben genannten, von Zallinger und dem Grafen von Meran im Jahr 1864 präsentierten Traubensorten wieder.

Wer in Tramin etwa gleichzeitig oder vielleicht sogar noch früher als der Freisinger-Hof rheinische oder Burgundersorten anpflanzte, ist uns mangels weiterer schriftlicher Quellen nicht bekannt. Die angeblich aus dem Jahre 1886 stammende Weinflasche der Kellerei von Elzenbaum im Dorfmuseum trägt auf dem Etikett nur die Aufschrift Traminer, wird aber wohl tatsächlich die Sorte und nicht nur die Herkunft bezeichnen und irgend eine weiße Sorte sein.



Gewürztraminer-Traube, welche sich deutlich vom Weißen Lagrein (Abb. Seite 49) unterscheidet. (R. Zwerger)

Allen Weinbauern des 19. Jahrhunderts gemeinsam war, dass sie gegen die neuen Krankheiten Oidium, Peronospora und Schwarzer Brenner ankämpfen mussten. Damit nicht genug, stellte sie auch die Witterung auf eine harte Probe.

Schließlich trat auch in Tramin 1906 zum ersten Mal die Reblaus auf.⁹³ Der Rebbestand musste praktisch vollständig erneuert werden. Zum Teil geschah das mit Sorten, die inzwischen wieder verschwunden sind wie Welschriesling, Teroldigo oder Dalmatiner.⁹⁴

Von der Masse zur Spitzenklasse

Das 20. Jahrhundert wurde von roten Vernatschweinen dominiert. Die billigsten hießen Leiten- oder Hügelwein, die bekanntesten natürlich Kalterersee Auslese und die besten wohl Kolbenhofer und Hexenbichler.

Von 1976 bis 1999 wurde in Tramin jeweils im Frühjahr die „Internationale Vergleichsverkostung der Gewürztraminer“ durchgeführt, der sich immer mehr als hundert Konkurrenten aus vier Kontinen-

ten stellten. 1990 trafen sich im Prunksaal der Handelskammer in Bozen Fachleute aus sieben europäischen Staaten und aus Südafrika zum Symposium über Gewürztraminer.⁹⁵

Im letzten Jahr des 20. Jahrhunderts, also 1999, wurde der Gewürztraminer der Kellerei Tramin zum ersten Mal mit 3 Gläsern des Gambero Rosso ausgezeichnet. 2004 wurde ihr Kellermeister Willi Stürz zum Kellermeister des Jahres in Italien gekürt. Für den Gambero Rosso war im Jahre 2007 der Nussbaumer der beste Gewürztraminer Italiens.⁹⁶ Die Gewürztraminer-Spätlese „Terminum Vendemmia tardiva“ der Kellerei wurde zum besten Süßwein Italiens gekürt und wiederholt prämiert. Der Hügel Kastelaz oberhalb Tramin, schon lange im Besitz der Familie Walch, liefert der Kellerei Elena Walch mehrfach ausgezeichnete Gewürztraminer. Die Kellerei Hofstätter, deren Aushängeschild nicht mehr der Kolbenhofer (Vernatsch), sondern hauptsächlich von Mazon oberhalb Neumarkt stammender Blauburgunder ist, verkauft einen Gewürztraminer mit dem Beinamen des Onkels, Konrad Oberhofer, zu einem Preis, von dem dieser nur hätte träumen können.

Der Weinkonsument ist in den letzten Jahrzehnten anspruchsvoller geworden, aber auch in der Lage und bereit, für Wein mehr zu bezahlen. Dem entspricht das gemeinsame Bestreben der Produzenten, also sowohl der Weinbauern als auch der Kellereien, die Quantität nur auf eine vermarktbar Höhe zu begrenzen und streng auf die Qualität zu achten.

Und schließlich gibt es Menschen wie Sie, Fachleute und Laien, die sich genussvoll, aber auch lernbegierig praktisch mit etwas vom Besten, das die Erde hervorbringt, beschäftigen und zusätzlich die Geduld aufbringen, langen theoretischen Ausführungen zu folgen!

Anmerkungen

- 1 Verfachbücher sind Gerichtsprotokolle und Vorläufer des Grundbuches und des Grundkatasters. Sie enthalten unter anderem auch Kaufverträge und Inventare. Für das Gericht Tramin sind sie, allerdings mit Lücken, ab dem Jahrgang 1526 erhalten.
- 2 Oswald von Wolkenstein: Lieder, mittelhochdeutsch und neuhochdeutsch; Auswahl/ hrsg., übers. und erläutert von Burghart Wachinger. – Stuttgart: Reclam, 1985, S. 32 f. – In neuhochdeutscher Prosa: „Ein Wein so süß wie Schlehentrunk macht mir die Kehle rau und schwach, daß mein klarer Gesang ganz verwirrt wird, da denke ich sehnsüchtig nach Tramin!“
- 3 Schadelbauer, Karl: Beiträge zur Geschichte des Bozner Unterlandes. – Innsbruck: Wagner, 1959. – (Schlern-Schriften; 197), S. 55
- 4 Der Fürstlichen Graffschafft Tyrol Lanndtreim. Von newem gemert vnd gebessert durch G.R.V.G. 1558./Kirnbauer, Franz (Hrsg.) – Wien, 1964. – (Leobener Grüne Hefte; 75), Vers 720. – Als einzige Rebsorte ist zwischen Eppaner und Leitacher übrigen Lagrein angeführt!
- 5 heute ein Ortsteil von Bozen
- 6 Wolkenstein, Marx Sittich von: Landesbeschreibung von Südtirol. – Innsbruck: Wagner, 1936. – (Schlern-Schriften; 34)
- 7 Guarinonius, Hippolytus: Die Grewel der Verwüstung Menschlichen Geschlechts. – Bozen: edition sturzflüge, 1994. – Reprint der Ausgabe Ingolstadt: Angermayr, 1610. – S. 659
- 8 Guarinoni, S. 636
- 9 a.a.O. – Als Heilmittel gegen die sicher auch in den gehobenen Schichten verbreitete Trunksucht sah Guarinoni das Mischen von Wein mit Wasser an. So veröffentlichte er ganze dreißig Jahre nach den „Greueln der Verwüstung“, die nicht nur die Völlerei drastisch darstellen, bei Wagner in Innsbruck ein kleinformatiges, aber für das Thema relativ umfangreiches Werk für ein gebildetes Publikum, „Hydoenogamia triumphans seu aquae vinique connubium ...“, deutsch untertitelt „Heilig und heilsamer Wasser und Wein Heurath“.
- 10 Tomasi, Gino: Il Territorio Trentino-Tirolese nell’antica cartografia = Trentiner und Südtiroler Landschaft auf alten Landkarten. – Ivrea: Pruli & Verlucca, 1997. – S. 42
- 11 Des Tirolischen Adlers Immergrienes Ehren=Kraentzel Oder Zusammen gezo-gene Erzehlung jener Schrift=würdigisten Geschichten ... Beschriben durch Frantz Adam Graffen von Brandis. – Botzen: Führer, 1678, S. 216 f.
- 12 Grundsätzlich ist die Bestimmung von Maßen für diesen Aufsatz, der historische Nachweise für zwei Rebsorten bringt, irrelevant. Dem wissensdurstigen Leser soll die Kompliziertheit der Lage dargelegt werden. Wenn in den folgenden Größen die entsprechende Zeitangabe fehlt, so ist das nicht etwa Nachlässigkeit. Es gibt sie in der folgenden Fachliteratur nicht. Das laut Standardwerk von Wilhelm Rott-leuthner, Alte lokale und nichtmetrische Gewichte und Maße und ihre Größen nach metrischem System, Innsbruck, 1985, S. 49, das (oder die?) Traminer Ortsmaß 1,30680 Litern entsprochen haben soll und für Meran gar sieben Stellen hinter dem Komma angegeben sind, legt wohl nahe, dass diese Hohlmaße nur errechnet, aber nicht gemessen werden konnten. Wie kompliziert die Situation war, belegt Karl Theodor Hoeniger, Südtiroler Weinfibel, Bozen, 1981, auf S. 96: „In Meran bestand neben der Weinyhre = 78.926 l eine Mostyhre = 80.57, eine Praschletyhre = 83.561 und eine Vogtei- oder Zinsyhre = 72.845 l. Die Pazeide enthielt in Bozen 7 Maß, in anderen Orten 5 [z. B. Tramin], 6 oder 8 Ortsmaß.“
Gehen wir davon aus, dass unser Fuder 8 Yhren zu ca. 78 Litern, also etwa 624 Liter enthielt. Das Urbar des Amtes Tramin, 1641 verwaltet von den Tänzl’schen Erben (Staatsarchiv Trient, Fürstbischöfliches Archiv, Deutsche Abteilung, Capsa 9, Nr. 16), berechnet 1 Fuder Most zu 9 Yhren und 1 Yhre zu 10 Pazeiden. In der Pfarrkirchenrai-

tung 1555/56 wird die Yhre Prastlet zu 12 Pazeiden und das Fuder zu 8 Yhren gerechnet (Pfarrarchiv Tramin). Der Begriff Yhrn stammt vom Lateinischen „urna“ ab, und wegen der gleichwertigen Verwendung der Buchstaben U und V begegnen uns nicht nur in lateinischen sondern auch in deutschen Texten die Schreibweisen „urn(a)“, „vrn(a)“, „Ürn“ und „yrn“. Ab dem 17. Jahrhundert setzt sich dann „Yhrn“ durch. – Als Yhrn wurde in Tirol übigen auch der hölzerne Badezuber bezeichnet.

¹³ Bastian, Franz: Oberdeutsche Kaufleute in den älteren Tiroler Raibbüchern (1288–1370). Rechnungen und Rechnungsauszüge samt Einleitungen und Kaufmannsregister. – München, 1931. – (Schriftenreihe zur bayerischen Landesgeschichte; 10), S. 134, Nr. 21, A. 135, Nr. 23, S. 126, Nr. 7

¹⁴ Zingerle, O. v.: Meinhards II. Urbare der Grafschaft Tirol. I. Theil. – Wien, 1890. – S. 127, Nr. 209 ff.

¹⁵ Bastian, S. 90, Nr. 161 und S. 91, Nr. 167

¹⁶ Bastian, S. 68, Nr. 18, S. 71, Nr. 41, S. 72, Nr. 48, S. 126, Nr. 6

¹⁷ Krämer, Christine: Rebsorten in Württemberg: Herkunft, Einführung, Verbreitung und die Qualität der Weine vom Spätmittelalter bis ins 19. Jahrhundert. – Ostfildern: Thorbecke, 2006. – (Tübinger Bausteine zur Landesgeschichte; 7), S. 225

¹⁸ Jo. Ant. Campani, Episcopi Aprutini, Epistolae et poemata, unc cum vita auctoris. Recensuit Jo. Burchardus Menckenius. – Leipzig: Gleditsch, 1707, S. 385. – Die falsch interpretierte Stelle lautet: „Non gustavimus hoc anno muscatellam terramanam.“ www.treccani/enciclopedia/giannantonio-campano/

Die falsche Interpretation zuerst bei Dengel, Ignaz Philipp: Eine Beschreibung Tirols aus dem Jahre 1471, in: Veröffentlichungen des Museums Ferdinandeum; 12, Innsbruck, 1932, dann Krämer, S. 67 und schließlich www.suedtirolwein.com/media/4cecf17-de66-4e13-9e75-9pdf75d2a7c/jose-vouillamoz.pdf

¹⁹ Neues vollständiges und allgemeines Waaren- und Handlungs-Lexicon. Hrsg. von J. G. Fr. Jacobi in Heilbronn am Neckar und Rothenburg ob der Tauber bei Johann Daniel Elsaß, 1798–1800, Bd. 2, S. 262 und Bd. 3, S. 253; auch Dr. F. H. Ungewitter's neueste Erdbeschreibung und Staatenkunde, oder geographisch-statistisch-historisches Handbuch ... 5. Aufl. bearb. von Georg Wilhelm Hopf. – Dresden: Dietze, 1872, Bd. 1, S. 620

²⁰ Die wichtigsten Quellen für meine Doktorarbeit zur Geschichte von Tramin waren die Verfachbücher. Die in Kaufverträgen im 16. Jahrhundert fast ausschließlich und später noch ganz überwiegend genannte Weinsorte ist der Weiße Lagrein. Welche Rolle dieser für Tramin zumindest in der frühen Neuzeit spielte, wurde mir schon bald klar, und ich machte mir zahlreiche Notizen. Verwendet habe ich dieses Wissen vorerst noch nicht. Das geschah dann 1992 im 2. Jahrgang des „Traminer Dorfblattes“ mit dem Aufsatz „Anlässlich der Vergleichsverkostung der Gewürztraminer: Historisches zum Traminer Wein“ (16. Mai 1992, S. 6. und 30. Mai 1992, S. 9–11). Im Jahre 2000 wurde von Siriofilm ein Dokumentarfilm über Lagrein und Gewürztraminer produziert, wobei neben Prof. Attilio Scienza der junge Kellermeister Christian Werth in Gries und bei Außenaufnahmen in Tramin ich mitwirken durfte. Natürlich war mit Lagrein die rote Sorte gemeint, allerdings sprach ich auch über den Weißen Lagrein und seine historische Bedeutung für Tramin. Der Film wurde 2001 anlässlich der Bozner Weinkost einem Fachpublikum gezeigt und später im Regionalprogramm der RAI im Fernsehen ausgestrahlt. Im selben Jahr wurde auch mein Dorfführer „Tramin an der Weinstraße“ publiziert, der ein Kapitel „Weinbau in Geschichte und Gegenwart“ enthält. Schließlich erschien 2005 in der Südtiroler landeskundlichen Zeitschrift „Der Schlern“, Heft 8–9, S. 78–87 mein Aufsatz „Vom Weißen Lagrein über den ‚Weißterlinger‘ zum Gewürztraminer“. Der bekannte italienische Sommelier und Weinjournalist Francesco Arrigoni war also spät dran, als er 2011 hämisch meinte, es hätte erst die italienische Weinkoryphäe Attilio Scienza gebraucht, um zu ent-

- decken, dass der Gewürztraminer ursprünglich nicht aus Tramin stamme. (Arrigoni, Francesco: Il Gewürztraminer non é originario di Termeno, in: Corriere della sera, 15. Juni 2011.)
- 21 Südtiroler Landesarchiv Bozen (SLAB), Tiroler Landesfürstliches Archiv, Kodex 16, f. 7 f.
 - 22 Staatsarchiv Trient, Fürstbischöfliches Archiv, Lehensbuch XI, f. 29v f.
 - 23 Maran, Ivo und Morandell, Stefan: Vernatscher, Traminer, Kalterersee Wein. Neues aus Südtirols Weingeschichte. – Wiesbaden, 2015. – (Schriften zur Weingeschichte; 188), S. 34
 - 24 Museum Hoamet Tramin, Dorfbuch, f. 88v
 - 25 Dorfbuch, f. 41
 - 26 Dorfbuch, f. 84v, 85, 91, 93v, 95v, 98, 100, 105v, 108v, 110
 - 27 Dorfbuch, f. 34v
 - 28 Dorfbuch, f. 35 f.
 - 29 Dorfbuch, f. 36
 - 30 Obermair, Hannes: Die Bozner Archive des Mittelalters bis zum Jahr 1500, 1. Teil, Phil. Diss., Innsbruck, 1986, S. 378, Nr. 553
 - 31 Staatsarchiv Trient, Fürstbischöfliches Archiv, Lehensbuch VII, f. 70
 - 32 „Hauslibell eines wolerwürdigen ConventsOrdens der Diener Unser Lieben Frauen in der Luggau des Ertzherzogthumbs Kärnthen die Freißingische Stüftung ...“, S. 778. – Materiell wurde die Abfassung dieser besonders für die Weinbaugeschichte von Kurtatsch und Tramin hochinteressante Chronik erst im Jahre 1707 begonnen, doch sind darin u. a. alle Weinbauerträge von der Stiftungszeit bis ins 20. Jahrhundert für jedes Grundstück separat dokumentiert.
 - 33 Hauslibell, S. 764 und S. 792
 - 34 Oberrauch, Luis: 700 Jahre Lagrein, in: 50. Mostra-Assaggio Vini = 50. Bozner Weinkost 14.4.–25.4.1972, S. 31 f.
 - 35 Vgl. Riedmann, Josef: Gottschalk von Bozen, Richter von Enn-Neumarkt (+ 1334), in: Das Südtiroler Unterland. – Bozen: Athesia, 1980. – (Jahrbuch des Südtiroler Kulturinstitutes; IX), S. 114
 - 36 Schneider, Walter (Bearb.): Das Urbar des Heilig-Geist-Spitals zu Bozen von 1420. – Innsbruck, 2003. – (Veröffentlichungen des Südtiroler Landesarchivs; 17), S. 118, Nr. 355
 - 37 Südtiroler Landesarchiv Bozen, Archiv Payrsberg, Position 421, datiert 13. Jänner 1506
 - 38 SLAB, Verfachbuch Bozen, datiert 2. August 1528
 - 39 SLAB, Vfb Bozen, Tagesdatum wegen Beschädigung nicht zu lesen.
 - 40 ein alter Weingarten-Graber maß 577,263 m², ein neuer 539,498 m² (W. Rottleuthner, S. 37)
 - 41 Schneider, S. 135, Anm. 410
 - 42 Schneider, S. 121, Anm. 362
 - 43 Stiftsarchiv Wilten, Signatur 112 B 6
 - 44 Schneider, S. 116, Anm. 350
 - 45 Schneider, S. 117, Anm. 353
 - 46 Obermair, Bd. 2, S. 218, Nr. 1290
 - 47 Obermair, Bd. 2, S. 237, Nr. 1330
 - 48 SLAB, Archiv Welsberg – Langenmantel, Bestellnr. 25, datiert 24. November 1513
 - 49 SLAB, Vfb Tramin, 20. Juni 1533
 - 50 Grass-Cornet, Marie: Das alte Innsbrucker Jesuitenkolleg als Weingutsbesitzer in Südtirol, in: Der Schlern, 1962, S. 175
 - 51 Auer, Alois: Pflichten und Rechte eines Ueberetscher Weingutpächters im Jahre 1721, in: Der Schlern, 1931, S. 131
 - 52 SLAB, Archiv Payrsberg, Position 519, datiert 11. Juni 1542
 - 53 SLAB, Archiv Payrsberg, Position 395, datiert 19. April 1501

- 54 SLAB, Archiv Payersberg, Position 415, datiert 29. Mai 1505
- 55 SLAB, Vfb Tramin, datiert 31. Mai 1532
- 56 SLAB, Vfb Tramin, datiert 24. Februar 1534
- 57 SLAB, Archiv Welsberg – Langenmantel, BestellNr. 91, datiert 30. Juni 1543
- 58 Leifers: vom Dorf zur Stadt; Anfänge – Entwicklung – Chancen. Red.: Georg Tengler. Hrsg.: Raiffeisenkasse Leifers. – Bozen, 1998, S. 356 f.
- 59 Obermair, Hannes: Die Urkunden des Dekanatsarchivs Neumarkt, S. 128 f., Nr. 111
- 60 Stocker-Bassi, Rosa und Tengler, Georg: Häuser- und Höfegeschichte, in: Montan, Bd. 2 S. 74
- 61 SLAB, Verfachbuch Enn & Caldifff, datiert 19. Jänner 1557
- 62 Stocker-Bassi, S. 69
- 63 Fontana, Josef: Weinbau und Weinwirtschaft, in: Montan, Bd. 2, S. 115
- 64 Stocker-Bassi, S. 47
- 65 Stocker-Bassi, S. 116
- 66 Obermair, Urkunden, S. 11, Nr. 55, datiert 3. Juni 1429, und Nr. 56
- 67 Obermair, Urkunden, S. 128, Nr. 101
- 68 SLAB, Archiv Wolkenstein – Langenmantel, BestellNr. 58, datiert 27. Februar 1526
- 69 Grabmayr, Georg: Eissport, Rebentod und Weinpreise im Bozner Unterland vor 374 Jahren, in: Der Schlern, 1935, S. 33
- 70 Margreid. Entstehung, Entwicklung und Gegenwart. Hrsg.: Gemeinde Margreid. Koord.: Heinz Tiefenbrunner. – Auer, 2001, S. 499
- 71 Museum Hoamet Tramin, „Anewand Register der Einkhomen an Thail Wein des Ampts Curtätsch vnd der Brobstei Tramin de Ao. etc. 1595 Nr. 29“
- 72 Anewand Register, S. 35 f.
- 73 Fachleute halten sie allerdings für die in Italien verbreitete Sorte Garganega. Vgl. Mader, Josef: Der Weinbau und die Weinbereitung in Deutschsüdtirol, 1921, S. 70.
- 74 SLAB, Verfachbuch
- 75 Stolz, Otto: Zur Geschichte des Tiroler Weinbaues, in: Der Schlern, 1948, S. 333
- 76 Die Urkunden von Marling, S. 434, Nr. 132
- 77 Das Land Tirol. Mit einem Anhang: Vorarlberg. Ein Handbuch für Reisende. – Innsbruck, 1838. – Bd. 2, S. 384. – Die Formulierung lässt freilich nicht absolut ausschließen, dass einfach andere weiße Sorten und nicht unbedingt Weiße Lagrein gemeint waren. – Der Verfasser des anonym herausgegebenen Werkes war Pater Beda Weber, der sich in der Meraner Gegend und also auch in Marling bestens auskannte, weil er zeitweise in Meran lebte.
- 78 Reiserer, Edwin: Weinlieder aus Südtirol. – Selbstverlag, 1977, S. 26. – Reiserer (1904–1996) war in St. Vigil in Enneberg zuhause.
- 79 Oberrauch, Luis: Die Obergrenze des südtirolischen Weinbaues in früherer und jetziger Zeit, in: Der Schlern, 1977, S. 92
- 80 Hauslibell des Freisinger-Hofes, S. 778
- 81 Hauslibell, S. 764 und S. 792
- 82 Hauslibell, S. 772, S. 773, S. 802, S. 827, S. 857, S. 862, S. 874, S. 907, S. 918
- 83 Hauslibell, S. 772, S. 773, S. 789, S. 801, S. 802, S. 803, S. 868
- 84 Hauslibell, S. 775, S. 801, S. 802, S. 812, S. 857, S. 868
- 85 Hauslibell, S. 772, S. 871 und S. 807, S. 845, S. 874 sowie S. 857
- 86 Hauslibell, S. 812, S. 868, S. 963
- 87 Bericht über die dritte allgemeine österreichische Gewerbe-Ausstellung in Wien 1845. – Wien: Verl. der k.k. Hof- und Staats-Druckerei, 1846, S. 1025 f.
- 88 Mader, Bernd E.: Erzherzog Johanns Rezepte. Arzneirechnungen und Rezepte aus dem Jahre 1858, bezahlt von Erzherzog Johann für sein Personal, in: ÖAZ Österreichische Apothekerzeitung, 62. Jg., 22.12.2008, S. 1421
- 89 Bericht, S. 1024

- ⁹⁰ Scartezzini, Helmuth: Erzherzog Johann und der Weinbau in Südtirol, in: Südtirol in Wort und Bild, 50. Jg., 2006/3, S. 38
- ⁹¹ Bozner Zeitung, 13. Februar 1864, S. 3
- ⁹² Hauslibell, S. 901. – Rotklevner ist im Elsaß ein Synonym für Gewürztraminer. (Ruckenbauer, Walter und Traxler, Hans: Weinbau heute: Handbuch für Beratung, Schule und Praxis. – 2. Aufl. – Graz: Stocker, 1983, S. 120)
- ⁹³ Fontana, Josef: Weinbau und Weinwirtschaft, in: Montan, Bd. 2, S. 122
- ⁹⁴ Archiv der Kellerei Tramin, Lieferscheine der angelieferten Ware 1925 und 1926
- ⁹⁵ Symposium Gewürztraminer – Simposio Traminer aromatico. Hrsg.: Landesassessorat für Landwirtschaft der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol in Zusammenarbeit mit der Handelskammer Bozen, 1990. – 93 S.
- ⁹⁶ Taschler, Herbert: Die besten aus 20 Jahren. Führender Weinjournalist stellt 50 Weine vor, die Italien verändert haben – Vier Südtiroler dabei, in: Dolomiten-Wirtschaftskurier, 18. April 2007, S. 14

Südtirols Zukunft: eine spannende Herausforderung für uns Winzer

Alois Lageder

Die Situation im Südtiroler Weinbau vor 30 Jahren und die Entwicklung bis heute

Es ist unglaublich! Bereits vor 30 Jahren kam anlässlich der Tagung in Südtirol die Gesellschaft für Geschichte des Weines auch in den Ansitz Löwengang in Margreid. Mir sind die fruchtbaren Diskussionen noch in reger Erinnerung. An zwei Freunde, die damals noch dabei waren, möchte ich erinnern und den heutigen Tag ihnen widmen: Dr. Franz Zelger und Rainer Zierock. Rainer war ein großer Kenner der Natur und ein Vorreiter für den Qualitätsweinbau in Südtirol, und Franz hat ihn so gut wie möglich dabei unterstützt und seine Publikationen über sein Amt ermöglicht. Rainer Zierock übernahm bei mir den Bereich Versuchsweinbau und hat viele wertvolle Akzente gesetzt. Er starb vor neun Jahren und konnte seine Aussaat nicht mehr selbst ernten.

Mein großes Interesse gilt immer noch der zukünftigen Entwicklung und den Herausforderungen, denen wir in Zukunft begegnen werden. Ich möchte Ihnen heute meine Sicht über die Situation der Weinwirtschaft in Südtirol mitteilen und spanne einen Bogen von damals über die Situation heute bis in die Zukunft.

In der Südtiroler Weinwirtschaft waren die Voraussetzungen und das Umfeld in den 1980er-Jahren grundlegend verschieden von denen heute. Unser Weinland war bekannt für einfache, billige Rotweine, allen voran der Kalterersee in der Zwei-Liter-Flasche. Das Image war arg angeknackst – ein Modell ohne Zukunftsperspektive. Damals galt es Traditionen aufzubrechen und eine Entwicklung einzuleiten, um das Weinland Südtirol aus einer schwierigen Situation herauszuführen. Meine persönliche Begegnung mit Robert Mondavi hat mir die Augen geöffnet, über den eigenen Tellerrand hinauszuz-

schauen, und in Südtirol das Potential für die Erzeugung qualitativ sehr guter Weine zu entdecken. Zusammen mit Luis Reifer und Dieter Rudolph habe ich in den 1980er-Jahren dann begonnen, konsequent die Erträge zu reduzieren, die Rebsorten umzustellen und eine Qualitätspyramide einzuführen. Das Ziel war, uns im gesamtitalienischen Kontext als Leader für Weißweine zu etablieren und den Vernatsch vom Massenwein zu einer Spezialität aufzubauen. Da die Vermarktung der Südtiroler Weine auf Südtirol, Süddeutschland, Schweiz und Österreich beschränkt war, galt es neue Märkte in Italien, Großbritannien und den USA zu erschließen. Das konnte nur gelingen, wenn neben der Weinqualität auch das Image der Weine, vor allem über die Top-Gastronomie, verbessert wurde. Mitte der 1990er-Jahre fing ein allgemeines Umdenken an und qualitätsbewusstes Handeln im Weinbau erfuhr eine starke Breitenwirkung. In gemeinsamer Anstrengung aller Weinbautreibenden entwickelte sich Südtirol zum am meisten geschätzten Weißweinanbaugebiet Italiens mit bemerkenswerten Rotweinen wie Blauburgunder und dem autochthonen Lagrein.

Rückblickend kommt mir vor, dass damals das zukünftige Bild klarer und greifbarer vorgezeichnet war. Die Gesamtstimmung war positiver und die Aussichten erfolgversprechender. Viel schwieriger erscheint mir die Situation heute, viel komplexer das Umfeld, enorm kompetitiv der Markt und unsicherer die Zukunftsaussichten.

Heute sehe ich als Notwendigkeit, Änderungen vor allem in unserem Bewusstsein herbeizuführen. Vielmehr als damals ist eine Weiterentwicklung im Weinbau in einem globalen Kontext zu sehen, Sparten und geographische Grenzen überschreitend. Deshalb gilt es heute den Bogen weit über den Weinbau hinaus zu spannen.

Welches sind die Herausforderungen heute?

Gerade im Weinbau nehmen wir immer stärker die sich ändernden Klimaverhältnisse wahr. In Zusammenarbeit mit dem Ökoinstitut Südtirol habe ich 2005 die Margreider Weingesprache ins Leben gerufen mit dem Thema „Der Weinbau im solaren Zeitalter“. Als international anerkannte Klima-Fachleute waren geladen Hartmut Graßl, Direktor des Max-Planck-Institutes Hamburg, Manfred Stock

vom Potsdam-Institut für Klimaforschung und als Weinjournalist Mario Scheuermann. Mit ihnen haben wir über die Zukunft des Südtiroler Weinbaus angesichts des sich ändernden Klimas diskutiert. Dabei wurde mir bewusst, dass wir eher von Klimachaos sprechen sollten, um mögliche katastrophale Folgen präsent zu halten. Dieses Klimachaos ist gekennzeichnet durch höhere Durchschnittstemperaturen und extreme Witterungsverhältnisse. Wir beobachten vermehrten Schädlingsbefall und eine um drei Wochen frühere Weinlese als in meiner Kindheit, wo diese in der Regel nach dem Schulbeginn am 1. Oktober stattfand.

Da qualitativ korrekte und trinkbare Weine heute in allen Weinbauländern erzeugt werden, genügt es nicht mehr, nur gute Weine zu erzeugen. Es sind hochwertige Weine gefordert, die der weltweiten Konkurrenz, die sich vor allem durch günstige Preise auszeichnet, standhalten können. Dies wird nur gelingen, wenn wir einen ganzheitlichen Ansatz berücksichtigen, der auch kleine Details im Produktionsprozess berücksichtigt.

Auf Preissteigerungen reagiert der Markt heute sehr sensibel, während noch in den 1990er-Jahren Steigerungen von 10–20% jährlich ohne Schwierigkeiten umgesetzt werden konnten. Schon eine Angleichung an die Lebenshaltungskosten kann zu Absatzeinbußen führen. Dem kann nur mittels eines gesteigerten Images der Weine und des gesamten Weinbaugebietes entgegengewirkt werden.

Unser gesamtes Wirtschaftssystem, welches auf ständiges Wachstum aufbaut, wird immer häufiger auch von Wirtschaftsfachleuten kritisch hinterfragt. Es wird uns immer öfter bewusst, dass der unbegrenzte Konsum und der Raubbau an der Natur an ihre Grenzen angelangt sind. Dies sehen wir auch im Südtiroler Weinbau, wo es nur sehr begrenzte Weinbergsflächen mit hohem Bearbeitungsaufwand aufgrund der Hanglagen gibt. Dazu kommen hohe Bodenpreise und hohe Lohnkosten. Mir scheint, dass die Naturbelastung in der Landwirtschaft durch Spritzmittel und synthetische Düngemittel nicht mehr zu verantworten ist. Auch die Hagelnetze scheinen mir in einem Tourismusland wie Südtirol bedenklich zu sein.

Was braucht der Weinbau, nicht nur in Südtirol, in der Zukunft?

Anlässlich der Margreider Weingespräche hat Hartmut Graßl seinen Vortrag mit den Worten abgeschlossen: nur der Winzer, der experimentierfreudig ist, wird zu den Gewinnern der Zukunft gehören. Das heißt für mich, es braucht Weitsicht, Flexibilität und Innovationsgeist, um kontinuierlich und vorausschauend auf die Klimaänderungen reagieren zu können.

Zudem ist ein Bewusstseinswandel im Umgang mit der Natur notwendig. Ein souveräner Bauer muss sich um die Kultivierung, die Pflege und den Schutz der Natur kümmern. Dazu wird eine Ökologisierung der Landwirtschaft und ein Überdenken der Monokulturen notwendig sein. Ebenso ist eine ständige Weiterbildung notwendig und ein offener Umgang miteinander, mit der Bereitschaft, Wissen und Erfahrungen zu teilen. Um uns weiter verbessern zu können, erscheint mir ein prozesshaftes Denken und Handeln sinnvoll, bei dem nicht das kurzfristige Ergebnis zählt, sondern bei dem Fehler genutzt werden, um daraus zu lernen.

Konkrete Schritte

Aus den bisherigen Überlegungen ergibt sich als Notwendigkeit eine ökologische Landwirtschaft. Ob bio-organisch oder bio-dynamisch soll jedem selber überlassen bleiben. Das Weingut Alois Lageder hat sich auch aufgrund der frühen Impulse meiner Mutter für die Biodynamie entschieden. Für Südtirol mit seiner vielfältigen Landschaft würde eine größere ökologische Bewirtschaftung – zurzeit werden bescheidene 7–8% ökologisch bewirtschaftet – der landwirtschaftlichen Nutzfläche auch auf den Tourismus ausstrahlen. Der Konsument – und wir alle sind auch Konsumenten – reagiert immer kritischer auf die Verwendung von Pestiziden. Im Gegensatz zu den 1980er-Jahren, wo als Rebsorten Chardonnay und Cabernet notwendig waren, um international vergleichbar und wahrgenommen zu werden, sollte nun ein Schwerpunkt auf autochthone und Südtirol-typische Rebsorten gelegt werden. Im gesamtitalienischen Kontext wird Südtirol als Weißweinland wahrgenommen, mit Lagrein und Blauburgunder als roten Leitsorten. Der Vernatsch hat

dabei als Spezialität seine Berechtigung. Wir sollten uns um den genetischen Schatz alter Rebsorten kümmern, die für die Zukunft eine Art Lebensversicherung für die Weinwirtschaft sein könnten. Zugleich müssen wir neue Rebsorten versuchen, so wie durch den Weitblick und den Innovationsgeist unserer Vorfahren vor über 150 Jahren unsere heutige Sortenvielfalt entstanden ist. Dazu gehört auch ein Selektionieren von Rebenmaterial auf spätere Reife, höhere Säurewerte und weniger Zucker. Ich glaube, dass Cuvées auch in Südtirol an Bedeutung gewinnen werden, da mit Sortenkompositionen leichter auf klimatische Veränderungen reagiert werden kann. Zudem scheint mir für einige Rebsorten eine Rückkehr zur Schatten spendenden aber arbeitsintensiven Pergel-Erziehung wieder sinnvoll.

Aufgrund Südtirols Lage im Gebirge ist es auch möglich, höher gelegene Standorte für den Weinbau ausfindig zu machen. Wir sollten dabei aber den Fehler von einseitigen Monokulturen wie in der Talsohle tunlichst vermeiden.

Abschluss

Ich erachte es als unumgänglich, bedachter und bewusster mit der Natur umzugehen. Das können wir nur, wenn wir gemeinsam ein Bewusstsein der wirklichen Bedürfnisse schaffen und erhalten. Als ein Ziel des Weinbaus in Südtirol sehe ich daher, sich mit anderen Bereichen zusammenzuschließen, um gemeinsam an der Zukunft zu arbeiten.

Trotz vieler Fehlentwicklungen in den letzten Jahrzehnten glaube ich an die Regenerationsfähigkeit der Natur. Wir haben in unserer eigenen Landwirtschaft erlebt, wie diese in kurzer Zeit unglaubliche Kräfte freisetzt und Harmonie schafft. Dies gibt Hoffnung und Zuversicht und möge als Ansporn dienen, uns wieder unseres Auftrages als landwirtschaftlich Kulturschaffende bewusst zu werden.

Anmerkungen zur Geschichte der Bordeaux-Rebsorten in Südtirol

Peter Dipoli

Wie alle „ausländischen“ Rebsorten, die in Südtirol ab der zweiten Hälfte des 19. Jh. angebaut wurden, hatten auch jene aus dem Bordeaux zunächst nur eine marginale Rolle im Südtiroler Weinbau. Der Anbau dieser Sorten wurde größtenteils nur zu Versuchszwecken betrieben, wie die wenigen im Katalog des ersten *Frühjahrsweinmarkts des Verbandes landwirtschaftlicher Bezirksgenossenschaften Deutschsüdtirols* 1896 erwähnten Cabernets belegen. Erst in den letzten 30 Jahren, in denen sich im Südtiroler Weinbau die Wende zur qualitätsorientierten Produktion vollzog, hat man das wahre Potential dieser edlen Sorten erkannt.

Die Qualitätsorientierung führte zu einer schrittweisen Abwendung vom Carménère und – vor allem in den letzten Jahren – zu einem vermehrten Anbau von Cabernet Franc an Stelle von Cabernet Sauvignon. Die Sorte Cabernet Franc garantiert nämlich in jedem Jahr eine vollständige Reife der Trauben, während Cabernet Sauvignon später reift und deshalb die notwendige physiologische Reife nur in außerordentlichen Jahrgängen erreicht. Carménère hingegen war erstmals gegen Ende des 19. Jahrhunderts in den Gemeinden Kurtatsch und Margreid angebaut worden. Wahrscheinlich wurden sie nicht von der Versuchsstation San Michele, sondern von den Grafen Crivelli und Salvadori direkt aus dem Veneto eingeführt. Bis zum Ende der 1980er-Jahre wurde diese Rebsorte nicht unter seiner eigenen Bezeichnung verkauft, sondern fälschlicherweise als Cabernet Franc. Erst als man begann, Setzlinge der Sorte Cabernet Franc direkt aus Frankreich zu beziehen, klärte sich diese Verwechslung und Carménère verschwand weitgehend aus dem Südtiroler Rebsortiment.

Merlot war in Südtirol nie mit dem Ziel angebaut worden, einen hochwertigen Wein abzufüllen. Die Sorte wurde zusammen mit

anderen Bordeauxsorten von der Versuchsstation San Michele eingeführt. Es handelt sich um eine ertragreiche Sorte, mit der sich hohe Zuckergradationen erreichen lassen. In Geruch und Geschmack ist die Sorte weniger aufdringlich (grasig) als die Cabernet-Sorten. Die hauptsächliche Verwendung bestand im Verschnitt, um andere Weine aufzubessern. Eine erste offizielle Erwähnung des Merlots findet sich im Katalog des 22. Bozener *Provinzial-Weinmarkts* im Jahr 1930, bei der die Kellereigenossenschaft Andrian ihren Merlot Kretzer 1929 vorstellte. Im Unterschied zu Cabernet Sauvignon reift der Merlot früh, etwa zur gleichen Zeit wie der Cabernet Franc. Die Trauben erreichen eine volle physiologische Reife. Stimmt das Terroir, lassen sich mit Merlot Weine von sehr hoher Qualität produzieren, sowohl sortenrein ausgebaut als auch im Verschnitt mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Abgesehen von der allmählichen Abwendung vom Carménère führte der neue, qualitätsorientierte Ansatz, der sich ab Mitte der 80er-Jahre durchsetzte, einerseits zur Verbreitung der Drahtrahmenerziehung „Guyot“ und damit zu einer empfindlichen Ertragsreduktion pro Rebstock, andererseits zu einer sorgfältigen und überlegten Auswahl der besten Lagen für den Anbau bestimmter Sorten. Hierin liegt – zusammen mit der Klimaerwärmung – der Hauptgrund für das Verschwinden grasiger und pyrazinbetonter Cabernets und Merlots, obwohl solche Charakteristiken in Südtirol zuvor als Qualitätsmerkmale galten.

Auch der überlegte Einsatz von Barriques, der in jenen Jahren in Südtirol Einzug hielt, hat sicherlich zum Aufkommen dieser neuen Generation von Bordeaux-Weinen beigetragen.

Was die Entwicklung der Anbaufläche betrifft, so waren bei der Einführung der Ursprungsbezeichnung Mitte der 1970er-Jahre 22 ha mit Cabernets und ca. 71 ha mit Merlot bepflanzt. Diese Flächen sind bis 2017 auf 156 ha für Cabernet Sauvignon und Franc und auf 185 ha für Merlot angestiegen (die Gesamtfläche des Südtiroler Weinbaus beträgt 5.300 ha). In den letzten Jahren wird deutlich mehr Cabernet Franc neu angepflanzt als Cabernet Sauvignon, letzterer nur noch in sehr warmen Lagen mit Böden, die einen geringen Lehmgehalt aufweisen.

Zeittafel

1838

Bei der Versammlung des Filialvereins Bozen der k.k. Landwirtschaftsgesellschaft von Tirol und Vorarlberg erhält Erzherzog Johann Kenntnis von Versuchen einiger Mitglieder mit Sorten aus Mailand und Chambery, unter anderem „Bordeaux noir“.

1874

Gründung der Versuchsstation San Michele all’Adige. Eines der Ziele besteht in der Suche nach geeigneten ausländischen Rebsorten, um das lokale Sortiment der damaligen Zeit zu erweitern. Zu diesem Zweck wurden Sorten aus Gebieten nördlich der Alpen sowie aus Frankreich getestet.

1879

In der Zusammenfassung der jährlichen Verkostung einheimischer und ausländischer Sorten an der Versuchsstation San Michele all’Adige findet unter 240 Musterweinen der 70 teilnehmenden Tiroler Winzer auch ein „Carmenet“ 1878 Erwähnung, ein Eigenerzeugnis der Versuchsstation.

1881

Erste Pflanzung von Cabernet in den Weingütern des Schloss Rametz in Meran.



Das Weinetikett wurde am 13. Dezember 1895 als Marke für „feinen Flaschenwein aus Cabernet-Trauben“ geschützt. (Stefan Morandell)

1885

Der Weinbaufachmann Mader rät im Landwirtschaftskalender der Versuchsstation San Michele all'Adige in besonderen Rotweinlagen die Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Verdot und Barbera anzubauen.

1886

Beim dritten österreichischen Weinbau-Kongress in Bozen berichtet Mader: „Die besten Ergebnisse der letzten zehn Jahre wurden mit von der Versuchsstation San Michele all'Adige eingeführten Bordeaux-Sorten erzielt, nämlich mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Verdot.“

1896

Im Katalog des ersten *Frühjahrweinmarkts des Verbandes landwirtschaftlicher Bezirksgenossenschaften Deutschsüdtirols* werden folgende Cabernets aufgelistet:

- Kuppelwieser Bozen
- Malfer 1894 Auer
- Tschurtschenthaler 1890 Bozen
- Versuchsstation San Michele all'Adige 1892