

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



„DAS WEIN 1x1“

Kaltern, am 11.01.2025
Die Ausbildung zum Genussbotschafter



Christine Mayr, DipWSET – FRWS
Mobile + 39 335 444 115
chris.mayr@sommelier-italien.it

Eine kleine Einführung in die Welt des Weins



➤ INHALTE:

- WEIN innerhalb des Markensystems Südtirol
- Was ist WEIN?
- Welche WEINE?
- Wie schmeckt WEIN?
- Welcher WEIN zu welchen Speisen?
- WEINland Südtirol
- Die Weinetikette oder vom Umgang mit WEIN
- Ihr Auftritt

Das Markensystem Südtirol

Lebensmittel

Tourismus, Hand -
werk, Naturkosmetik

Standortzeichen

Institutionen



Die **Dachmarke Südtirol** ist gemeinsame Klammer für die Destination Südtirol, für Südtirol als Herkunftsland für Agrarprodukte und als Standort für innovationsstarke Unternehmen

EU-geschützte Produkte



Produkte mit einer europäischen Ursprungsbezeichnung

Südtiroler Wein DOC

Südtiroler Speck g.g.A.*

Südtiroler Apfel g.g.A.*

Stilfser Käse g.U.**

Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.*

Produkte mit dem Qualitätszeichen Südtirol

10 Produkte bzw. Produktkategorien

Wein?



WEIN

- Wein ist ein alkoholisches Getränk aus dem vergorenen Saft der **BEEREN** der Weinrebe



Tafel- vs. WEINtrauben (Keltertrauben)

- kleinbeerig
- reich an Kernen
- dickhäutig



TAFEL- vs. Weintrauben

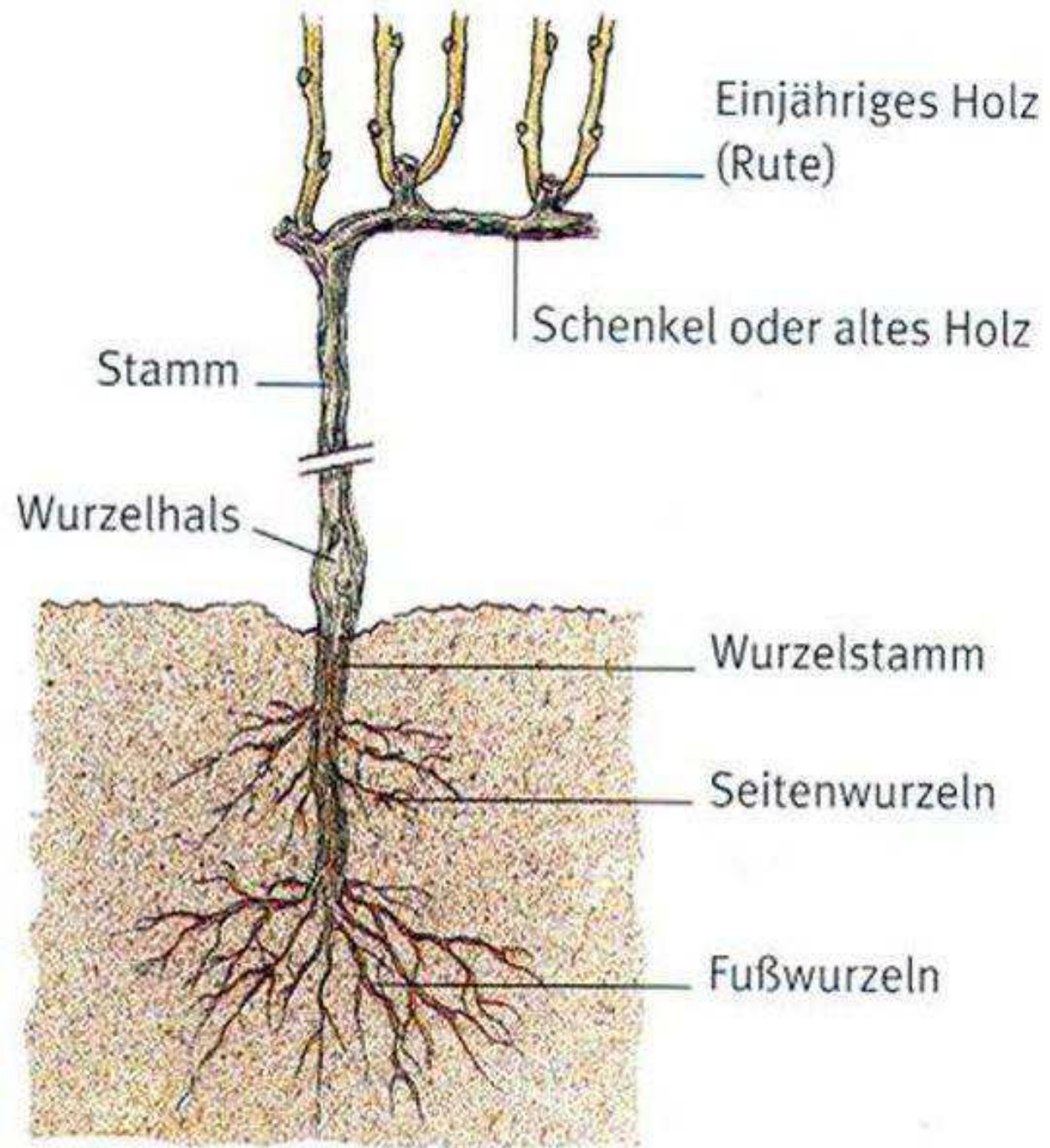
- großbeerig
- saftreich
- arm an oder frei von Kernen
- zartschalig





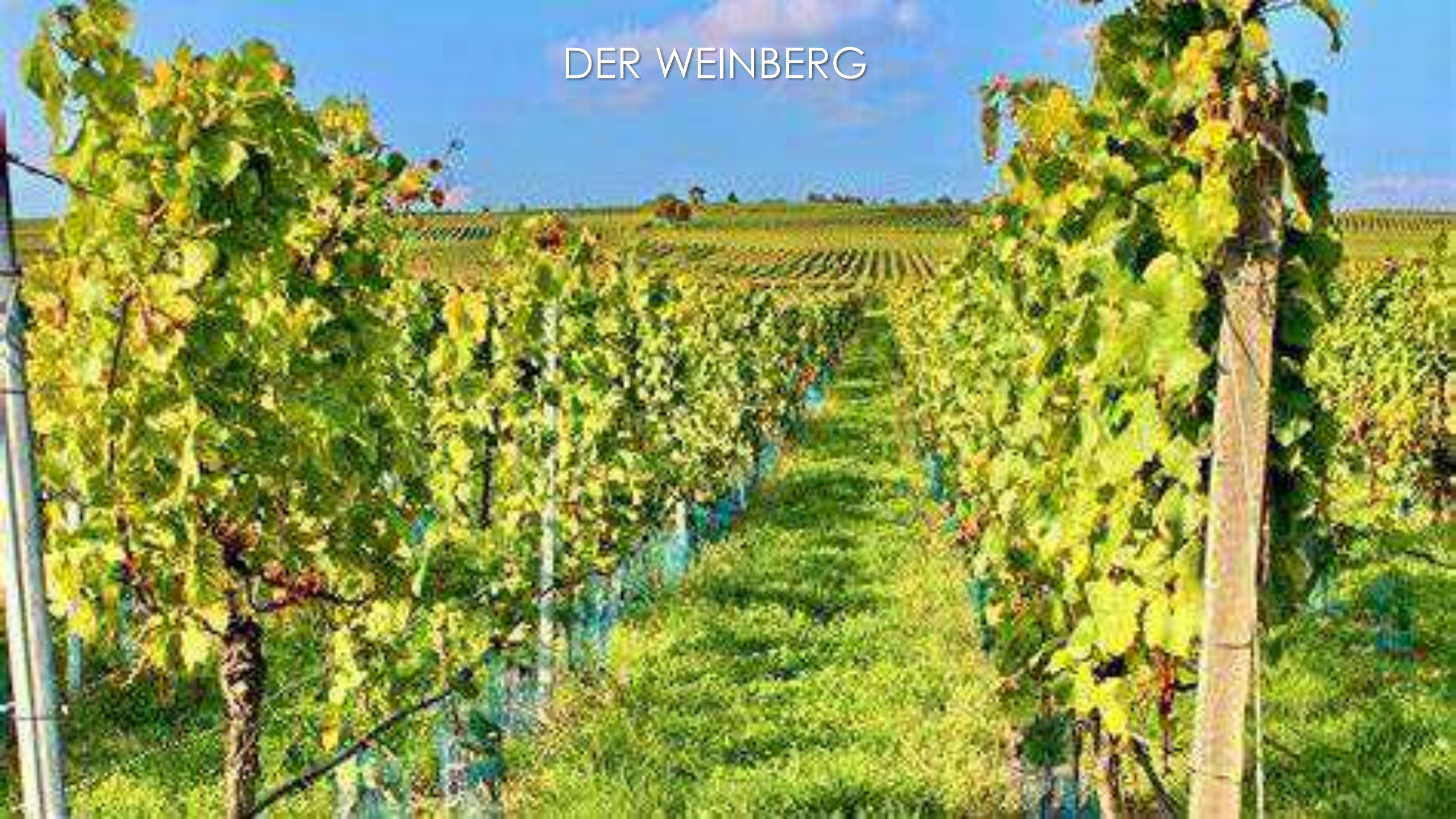


DER REBSTOCK

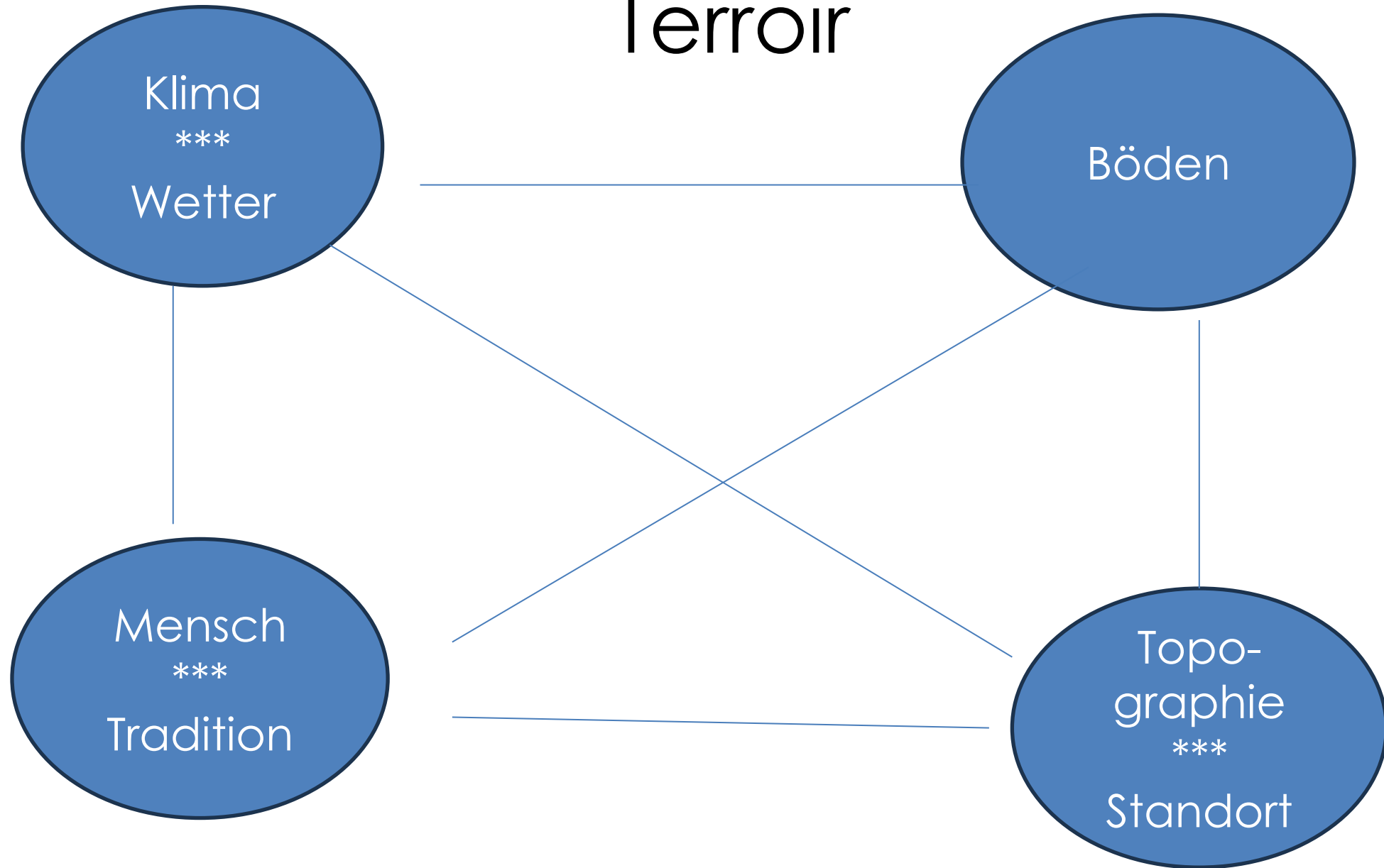




DER WEINBERG



Terroir



Der Anbau:

STANDORT:

Breitengrad – Neigung – Ausrichtung - Höhe
die Nähe zu Gewässern und Wäldern

BÖDEN:

Zusammensetzung – Körnung – Mineralik - Wasserhaushalt

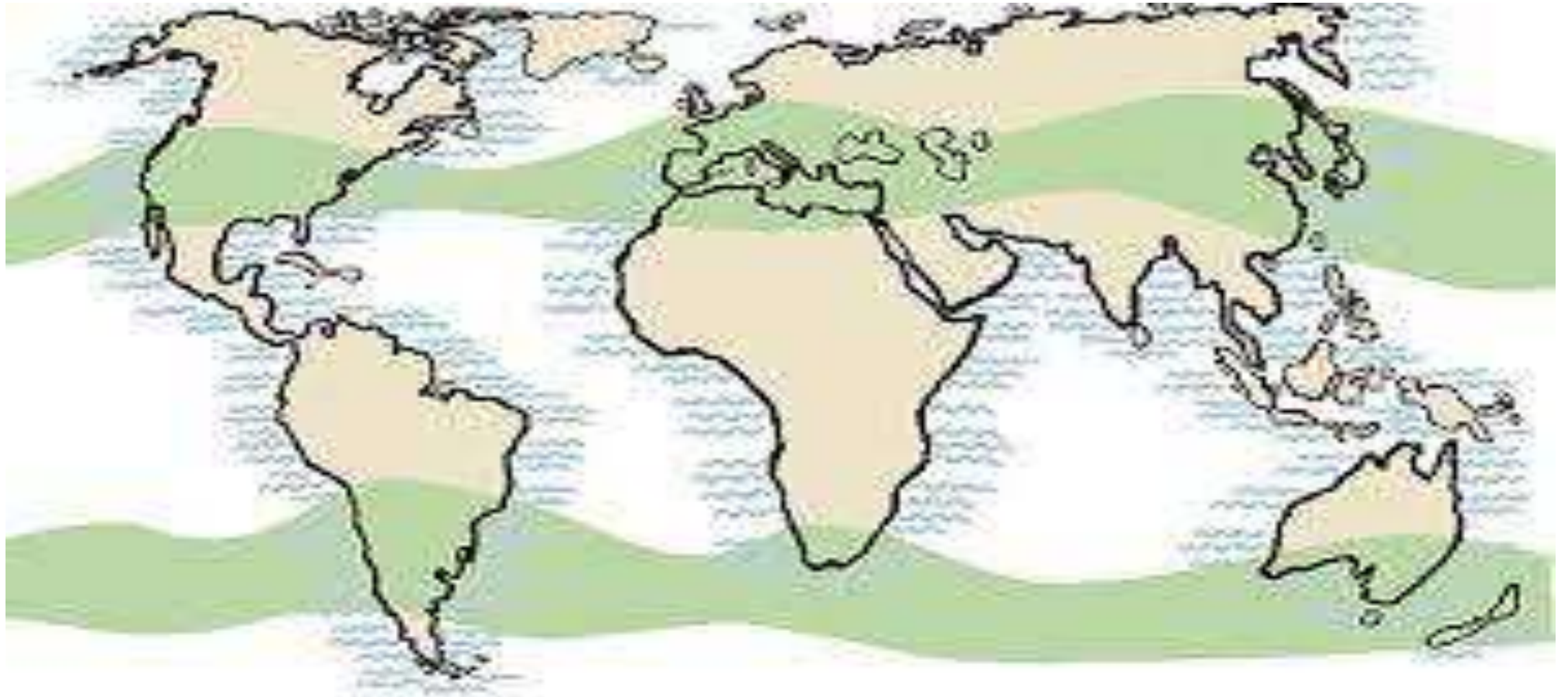
KLIMA:

Klima – Wetter -Jahresverlauf - Klimaveränderungen

TRADITION & MENSCHLICHE EINGRIFFE

Rebschnitt – Erziehungsform – grüne Lese – Laubpflege – Bodenbearbeitung-
Pflanzenschutz – Bewässerung - Ernte

BREITENGRAD



90° Winkel

NEIGUNG

Bild: Jens Priewe

45° Winkel

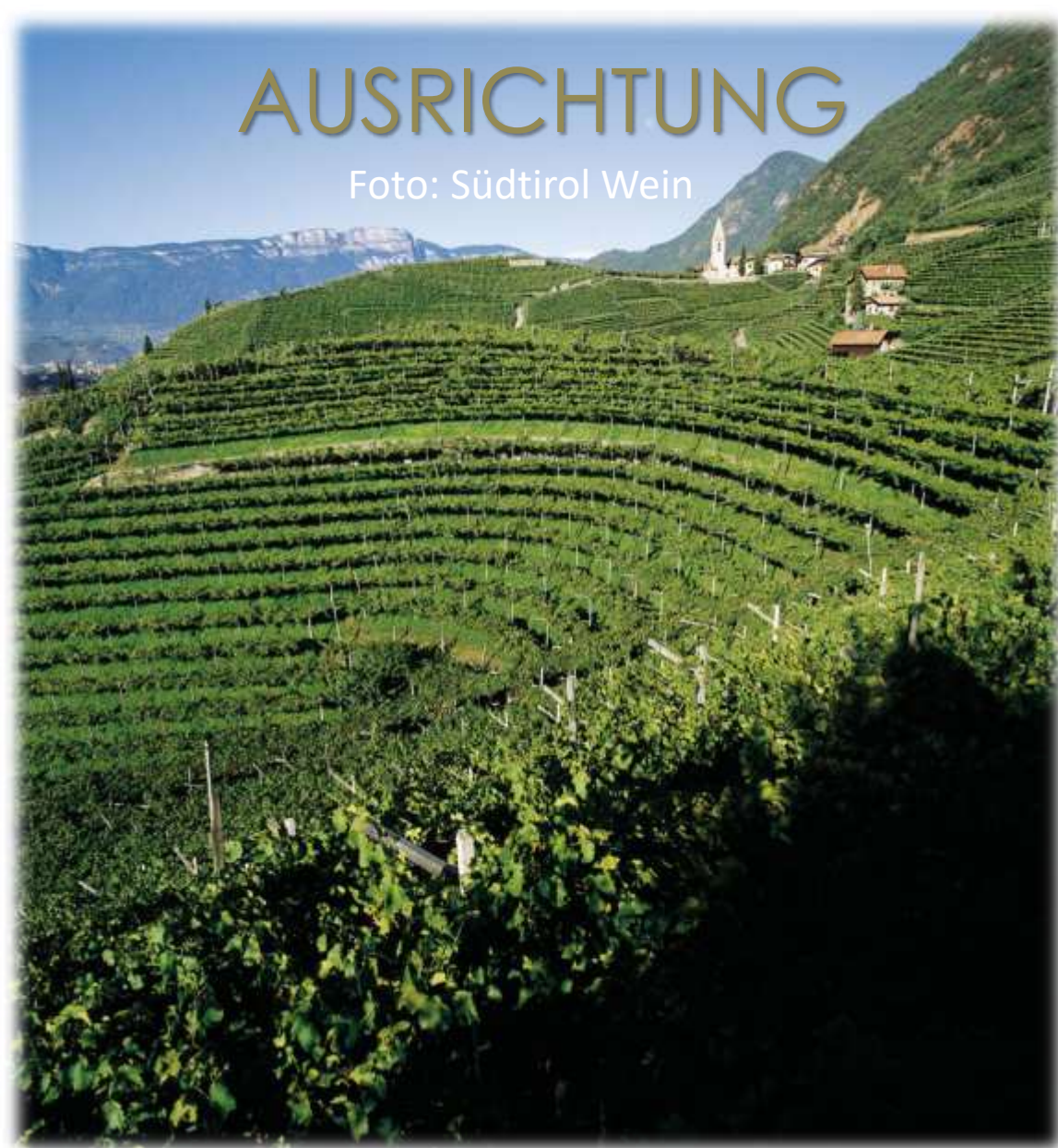
35° Winkel

25° Winkel

20° Winkel

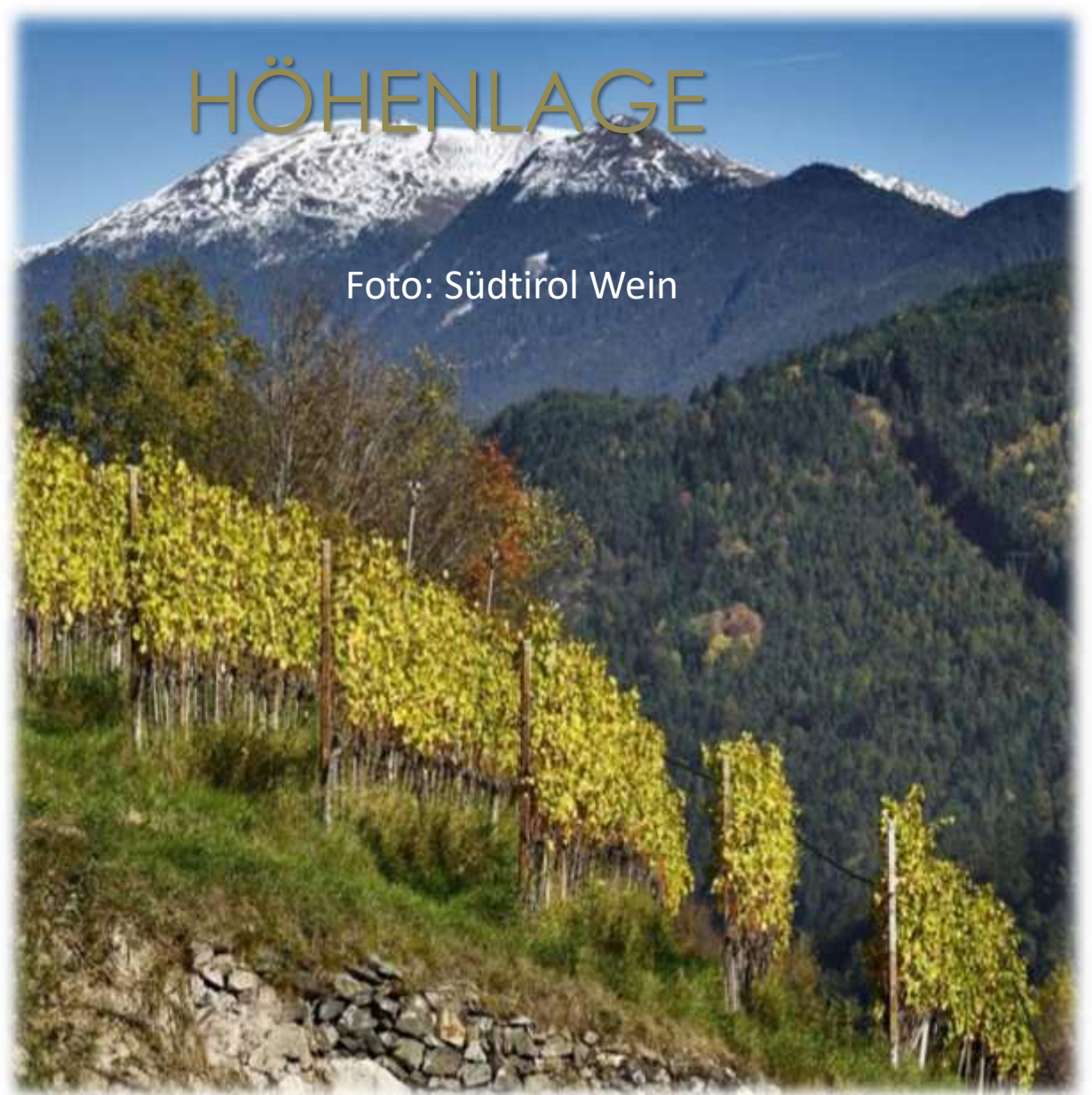
AUSRICHTUNG

Foto: Südtirol Wein

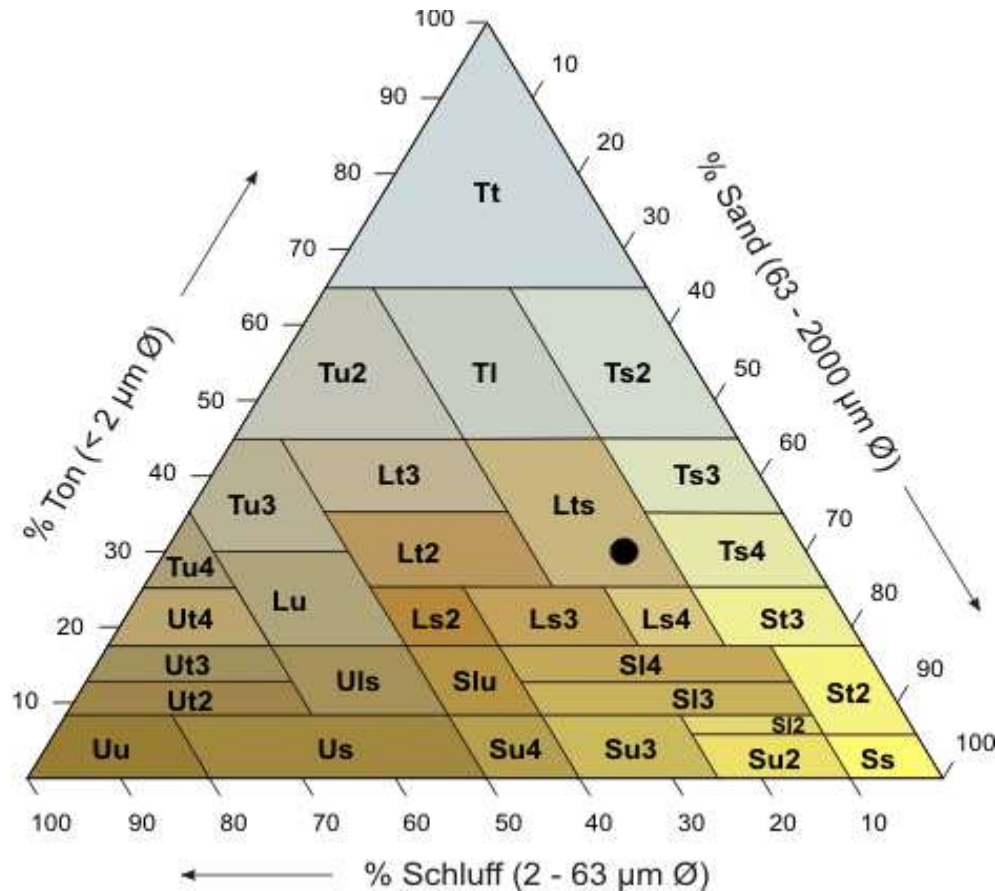


HÖHENLAGE

Foto: Südtirol Wein



BÖDEN



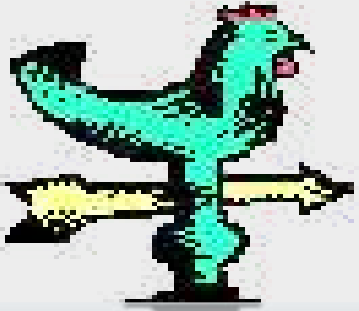
Ton < 0,002 mm
 Schluff oder Silt 0,002 – 0,063
 Sand 0,063 – 2 mm
 Kies 2 – 63 mm



Lehm
 (Gemisch aus Sand, Schluff und Ton)

- Wasserspeichungsvermögen
- Mineralik

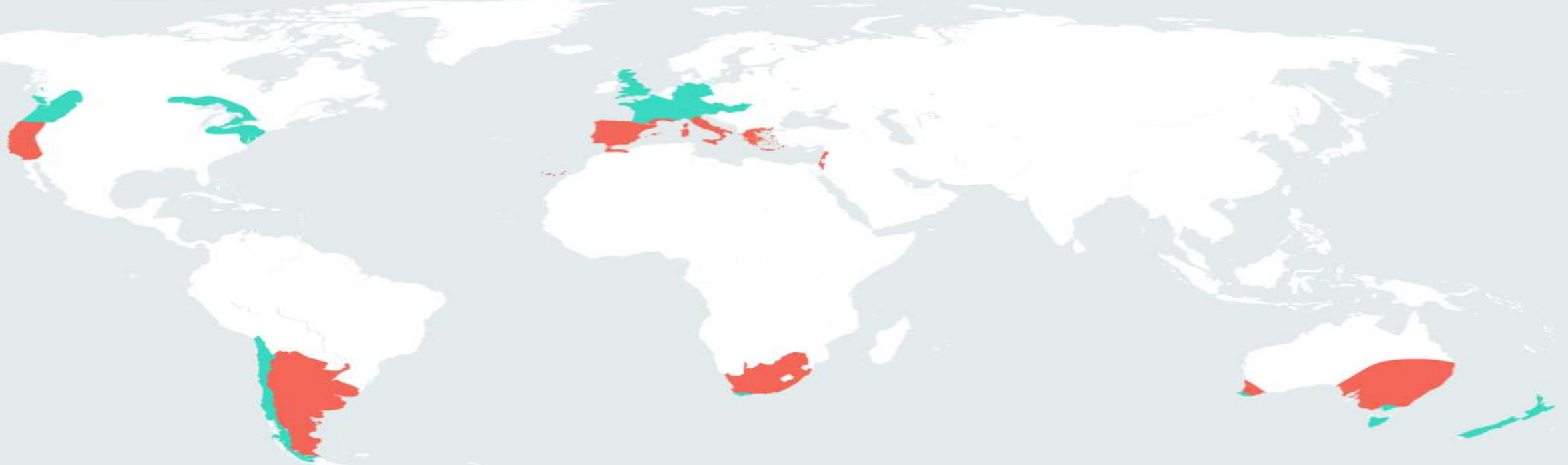




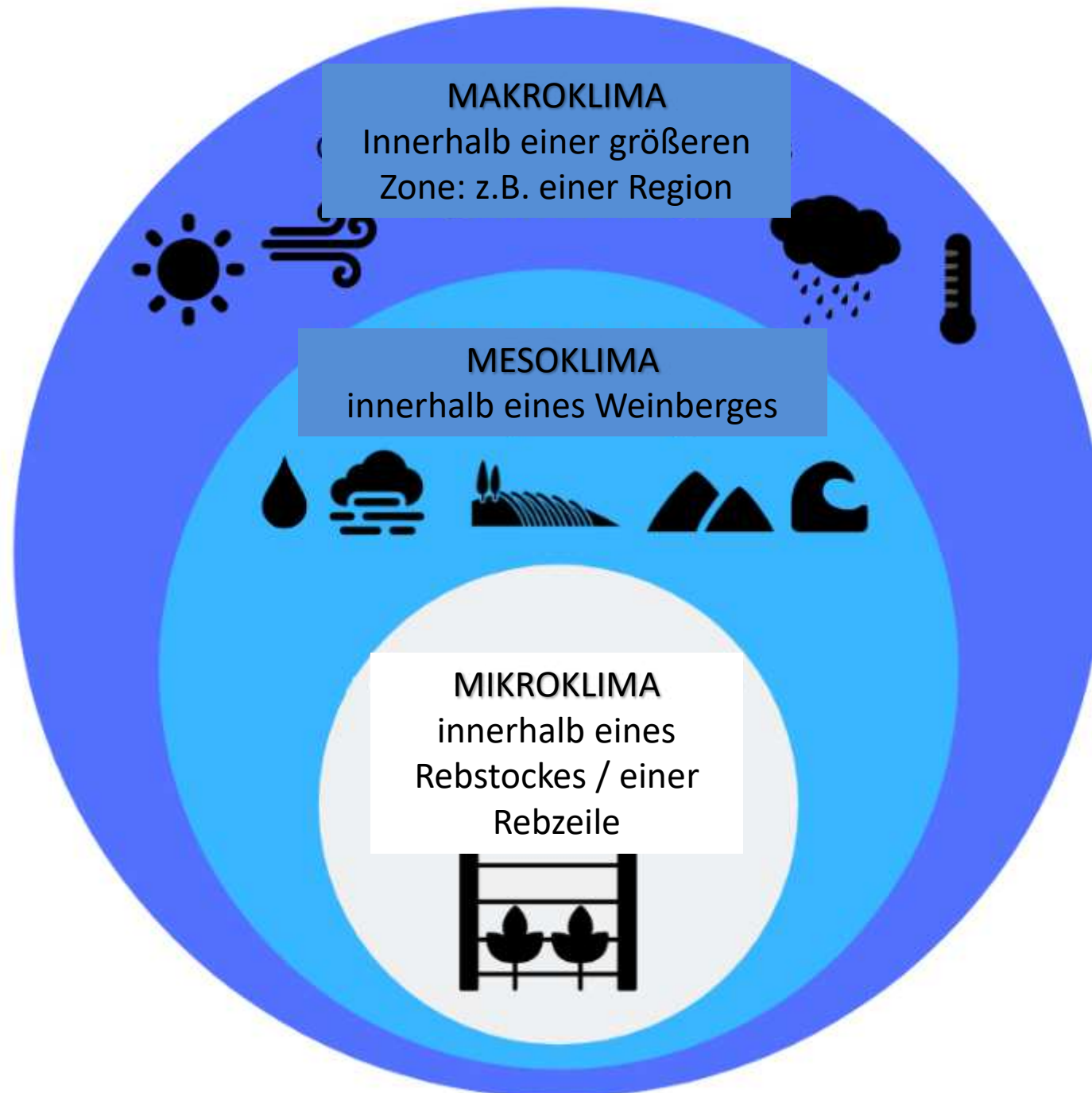
KLIMA & WETTER

Jahresverlauf

WARM CLIMATE VS. COOL CLIMATE



— Warm Climate Wine Region
— Cool Climate Wine Region



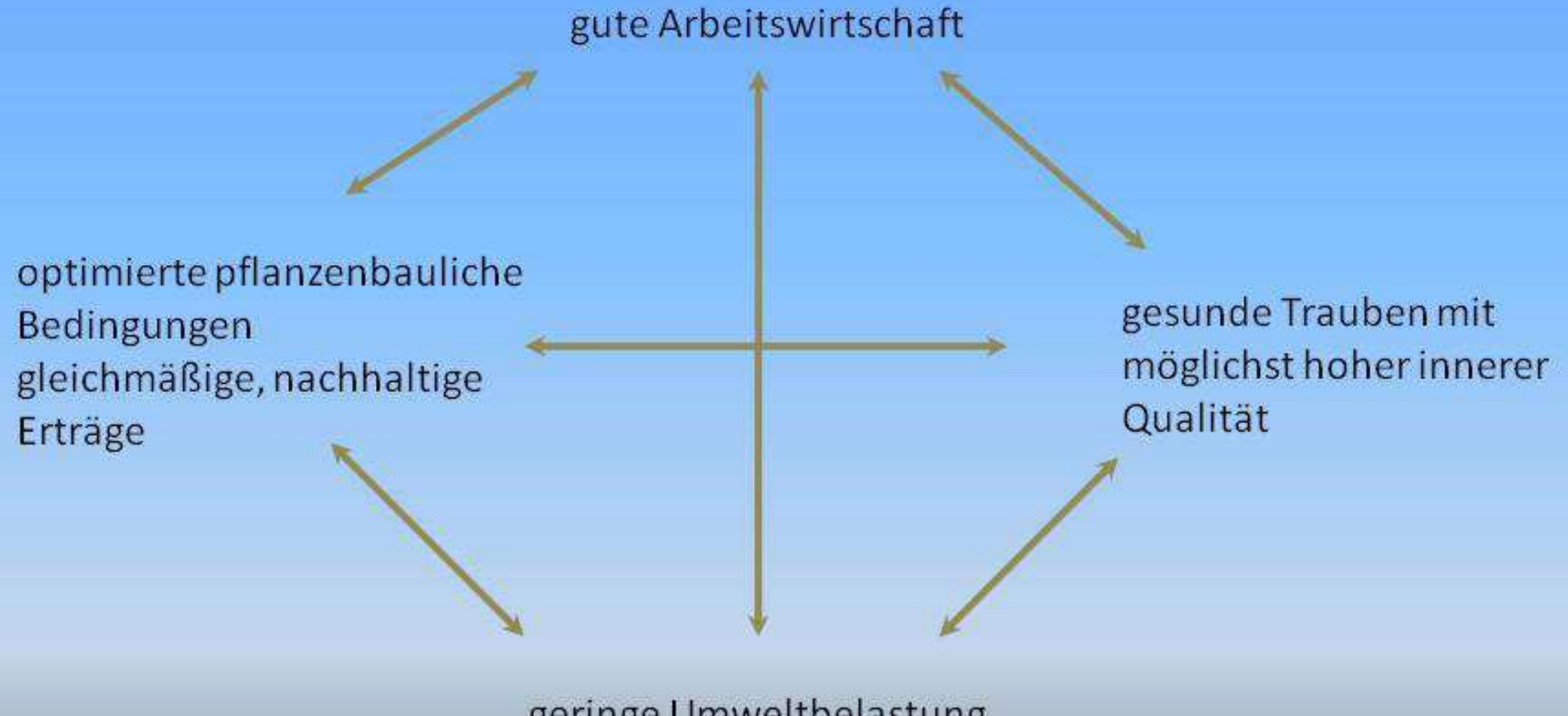
Menschliche Eingriffe
Traditionen
Erzeugervorschriften

REBSCHNITT

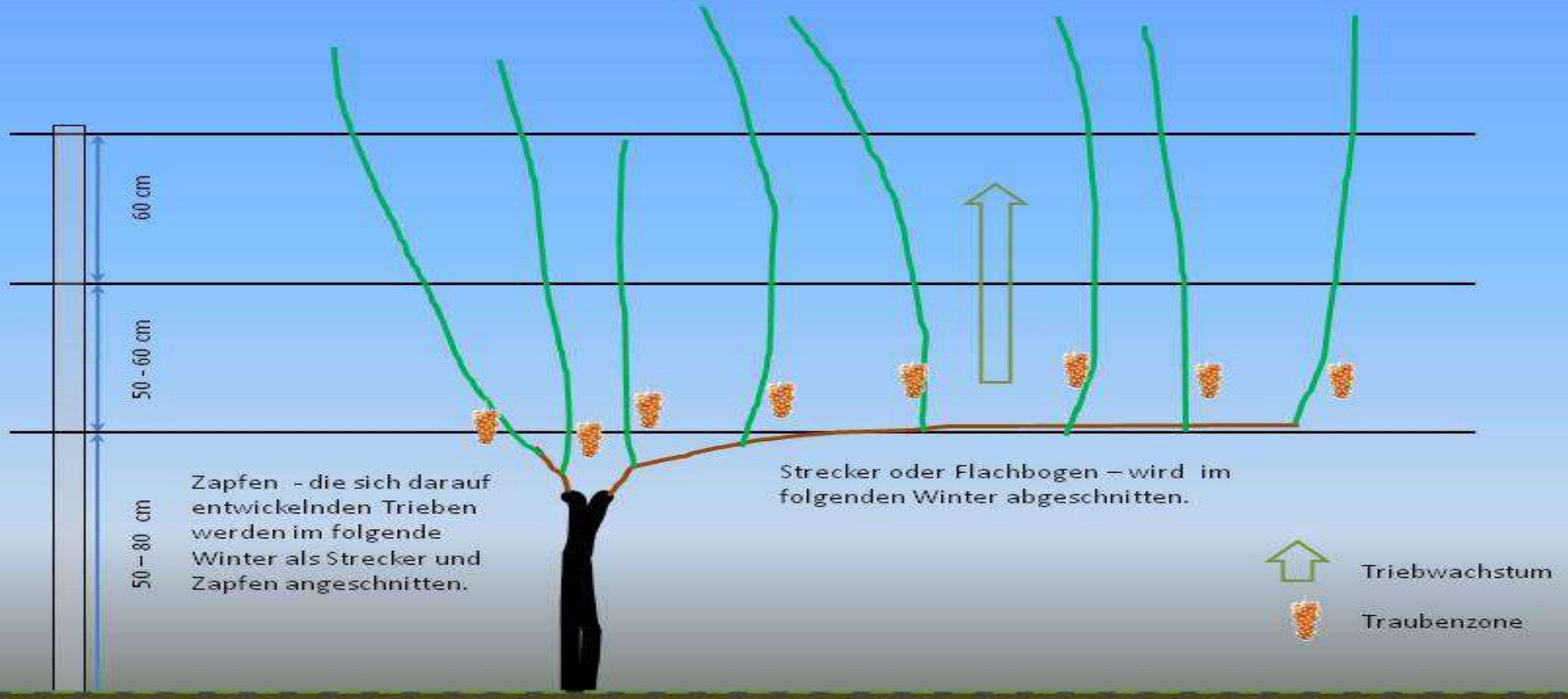


Wirtschaftliche, qualitativ hochwertige Ernten erzielt man durch Schnitt
und Erziehungsform
Der Rebschnitt ist sortenbezogen

Ziele der Rebenerziehung

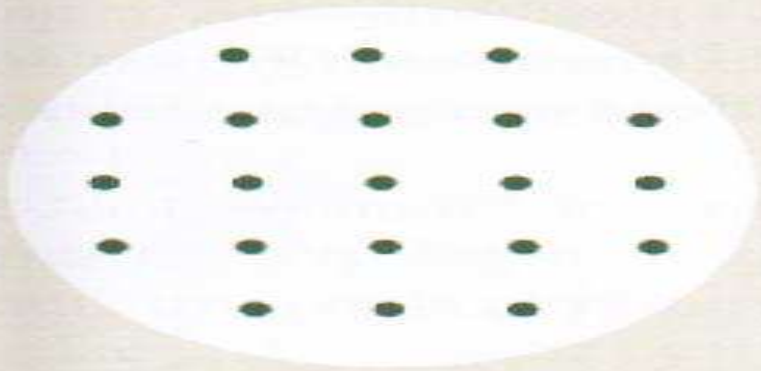


ERZIEHUNGSSYSTEME

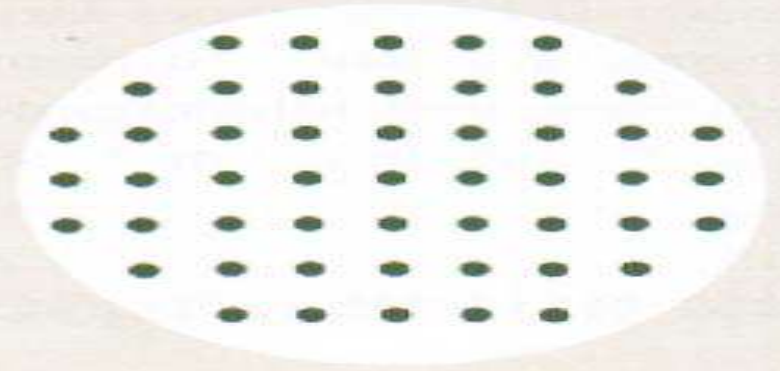




D I E B E P F L A N Z U N G S D I C H T E



3000 Rebstöcke pro Hektar



7000 Rebstöcke pro Hektar

- Sommerschnitt
- Grüne Lese
- Wipfeln
- Pflanzungsdichte
- Bodenbearbeitung, Begrünungspflanzen & Düngung
- Laubarbeit
- Schädlingsbekämpfung und Pflanzenschutz (konventionell, integriert, biologisch, biodynamisch...)
- Bewässerung

DIE ERNTE



Butzen: Verbindung zwischen Stiel und Fruchtfleisch.



Jens Priewe

Kerne: die Samen der Beeren, in einem festen, saftarmen Gewebe eingebettet.

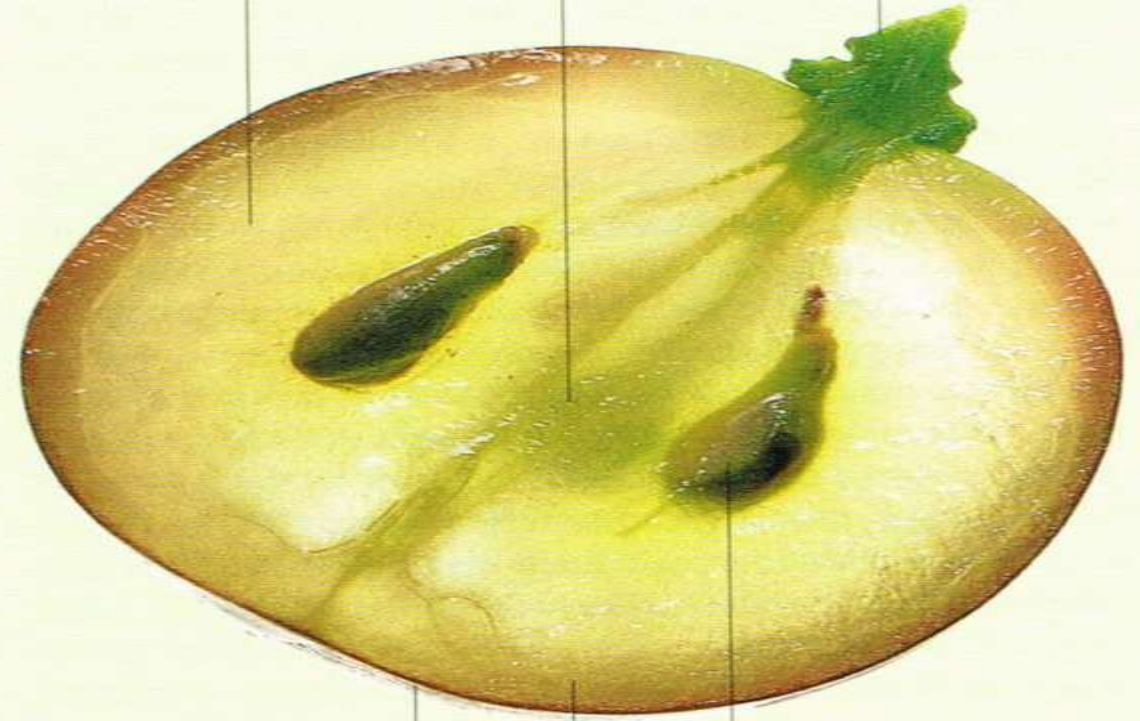
Traubenmark: der saftreichste Teil des Gewebes.

Schale: Sie ist mit einer Wachsschicht überzogen, dem so genannten »Duft«.

Gewebe um die Kerne:
Hier sitzen 30 % des Zuckers und 52 % der Säure.

Inneres Mark: Es enthält 37 % des Zuckers und 31 % der Säure.

Stiel: Er enthält 22 % aller Polyphenole.



Schale: Hier befinden sich 13 % der Polyphenole.

Kerne: Sie enthalten 65 % aller Polyphenole.

Äußeres Mark: Hier befinden sich 33 % des Zuckers und 17 % der Säure.



Bilder: Laimburg



WELCHE WEINE?

Weinstile & Typologien.....



ROTWEIN



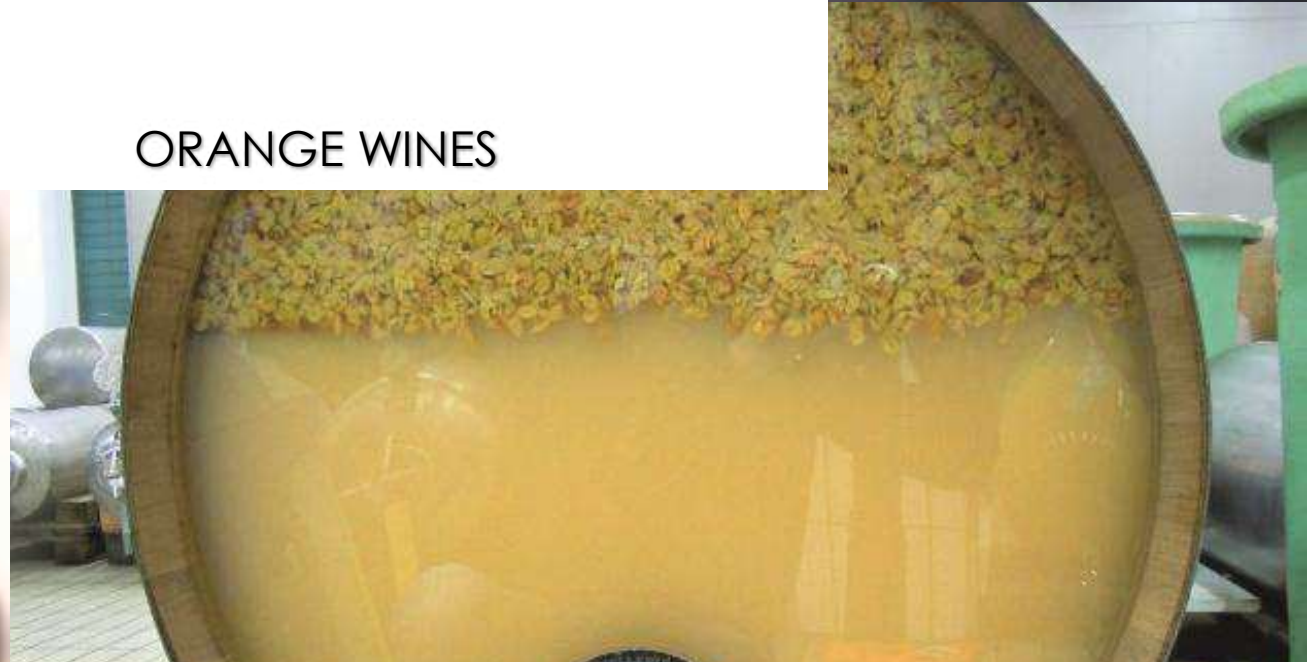
WEISSWEIN



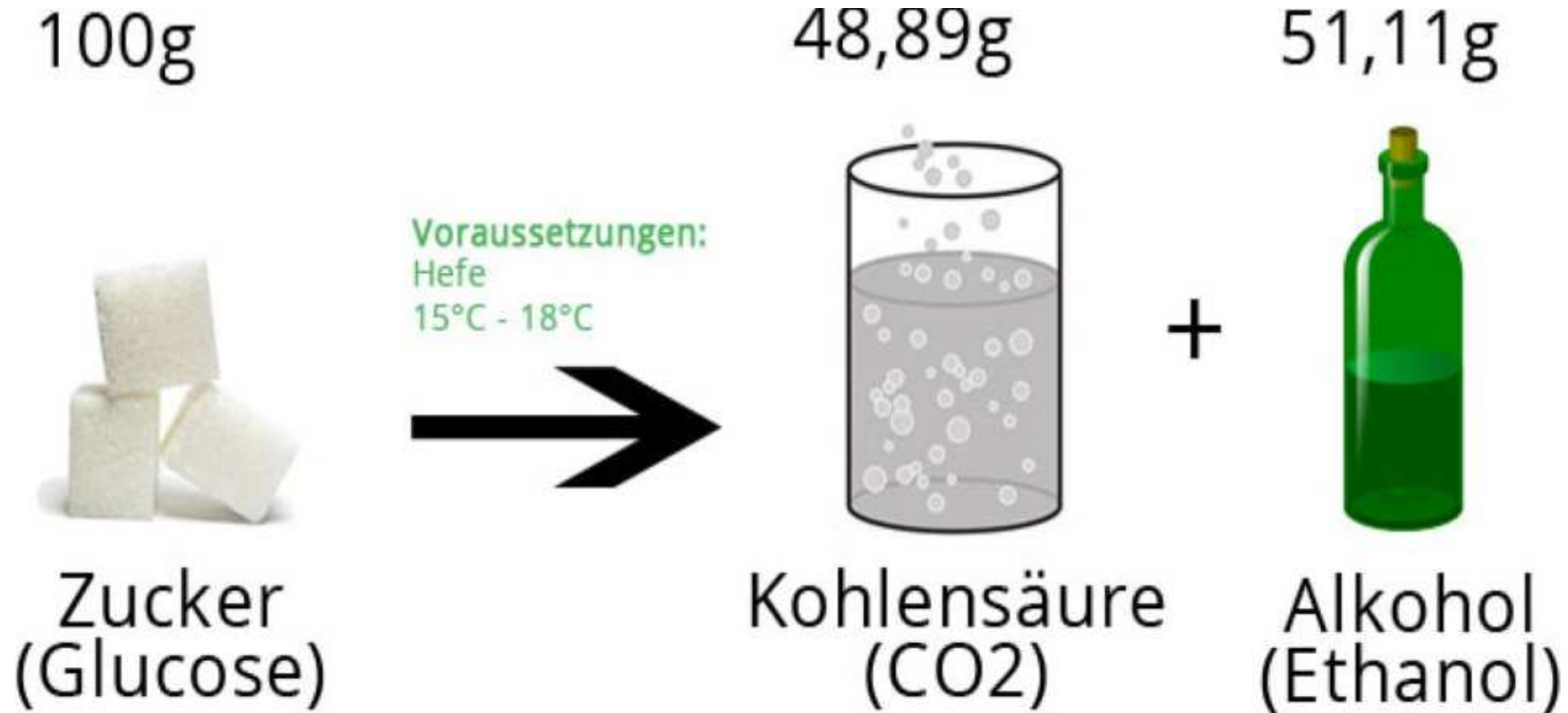
BLANC DES NOIRS



ORANGE WINES



DIE ALKOHOLISCHE GÄRUNG



Lesen
∞
Pressen
klären
Gären
Ev. BSA
Ausbau
Abfüllen

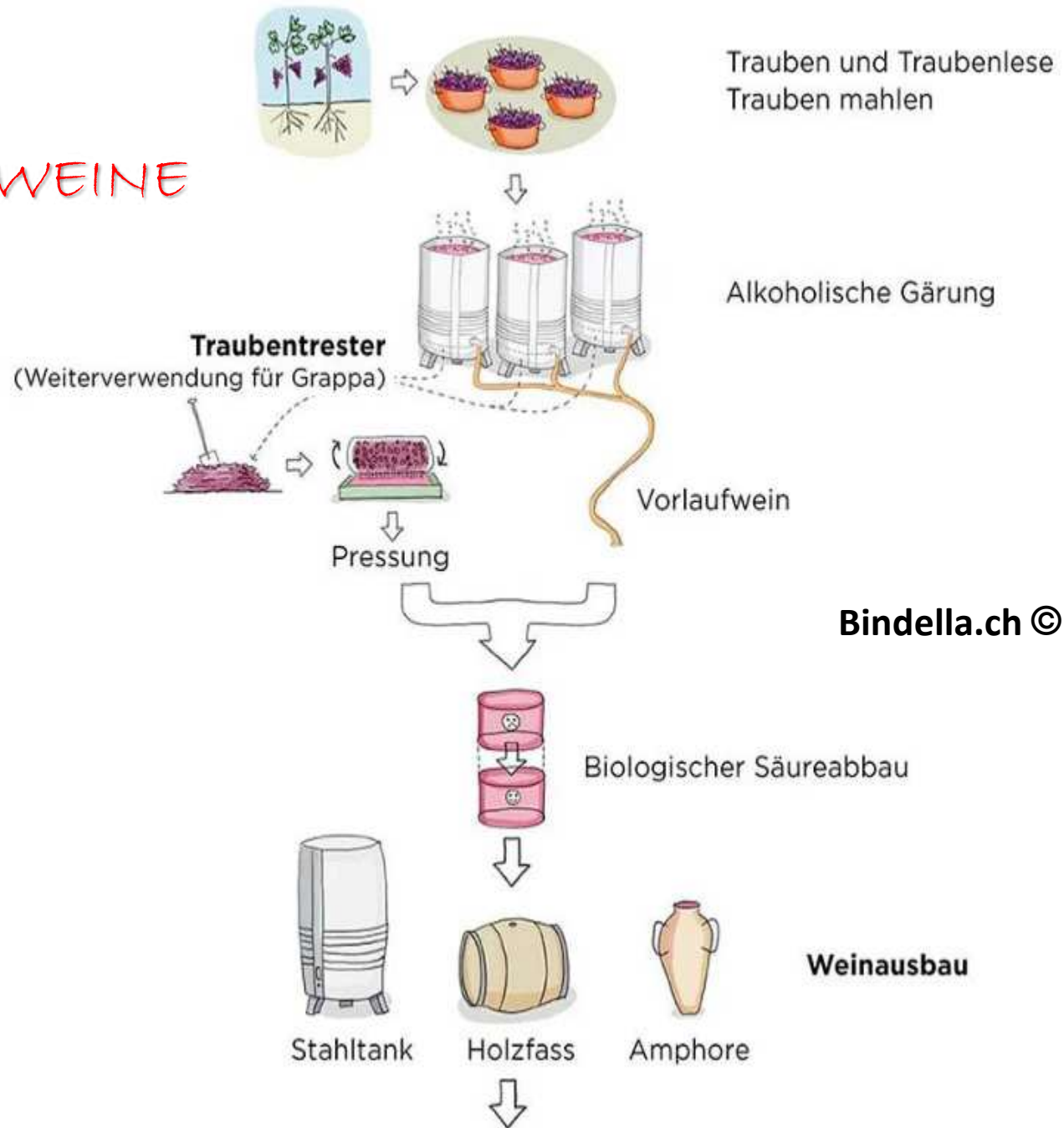
WEISSWEINE



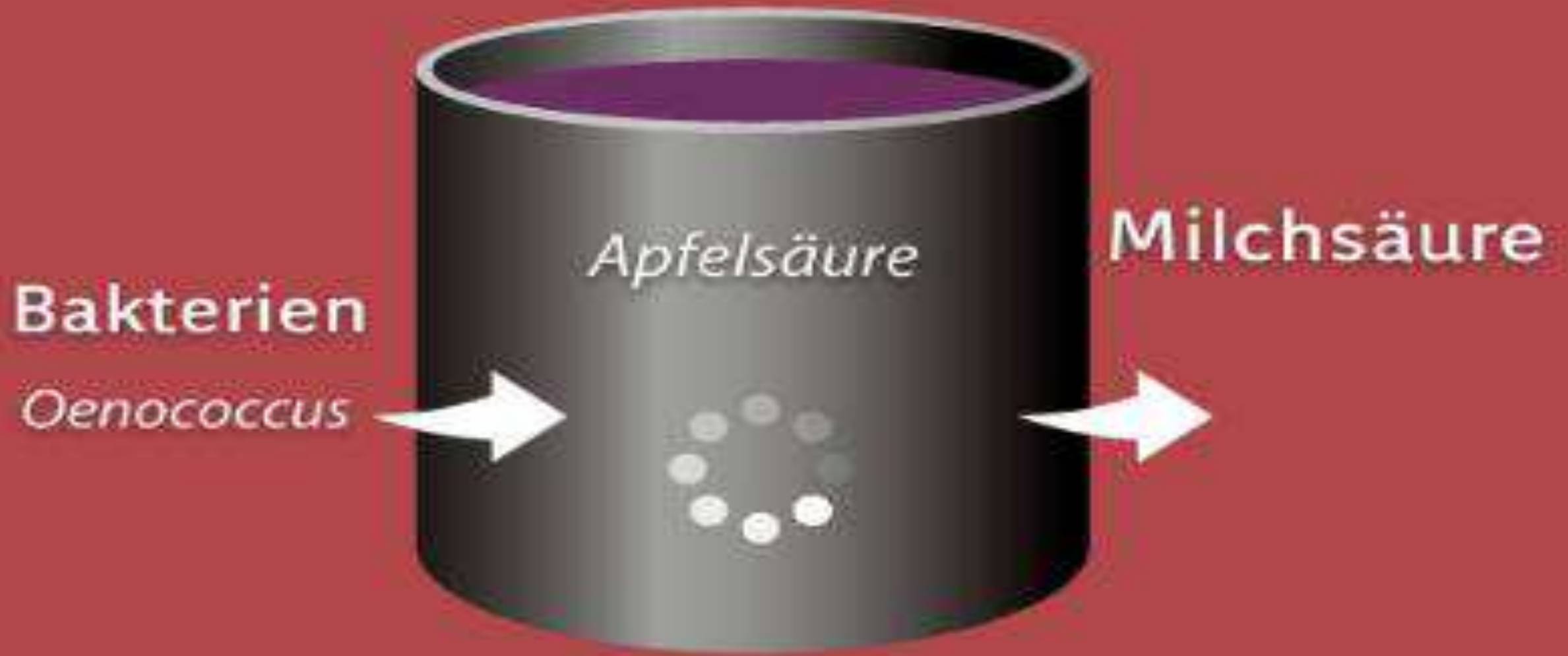
Bindella.ch ©

Rebeln
Quetschen - Mahlen
Gärung
Pressen
BSA
Ausbau
Abfüllen

ROTWEINE



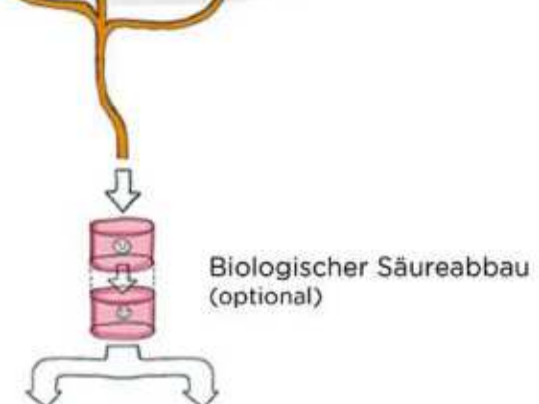
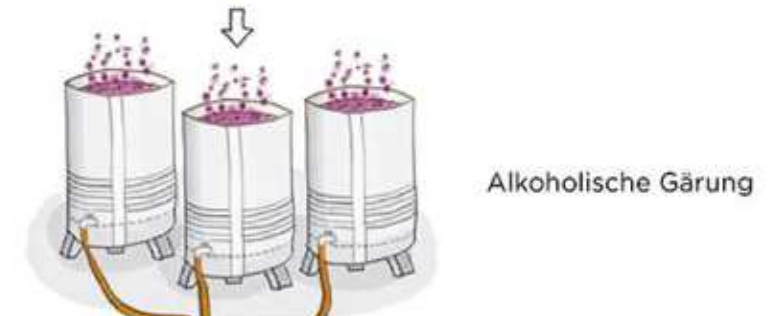
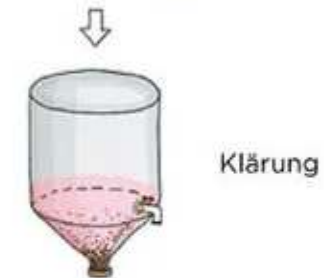
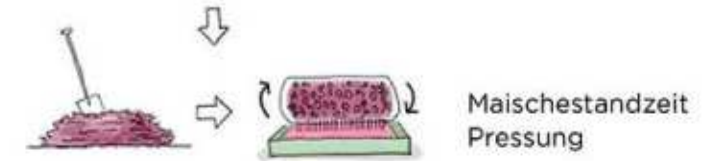
DIE SÄUREUMWANDLUNG



ROSÉWEINE

Lese
Entrappen – Mahlen
Maischestandzeit
Pressen
Klären
Gärung
ev. BSA - Ausbau

Abfüllen



Bindella.ch ©



SCHAUMWEINE

Wein mit wenig CO²



1 – 2,5 atm.



Perlweine

Wein mit sichtbarem CO²

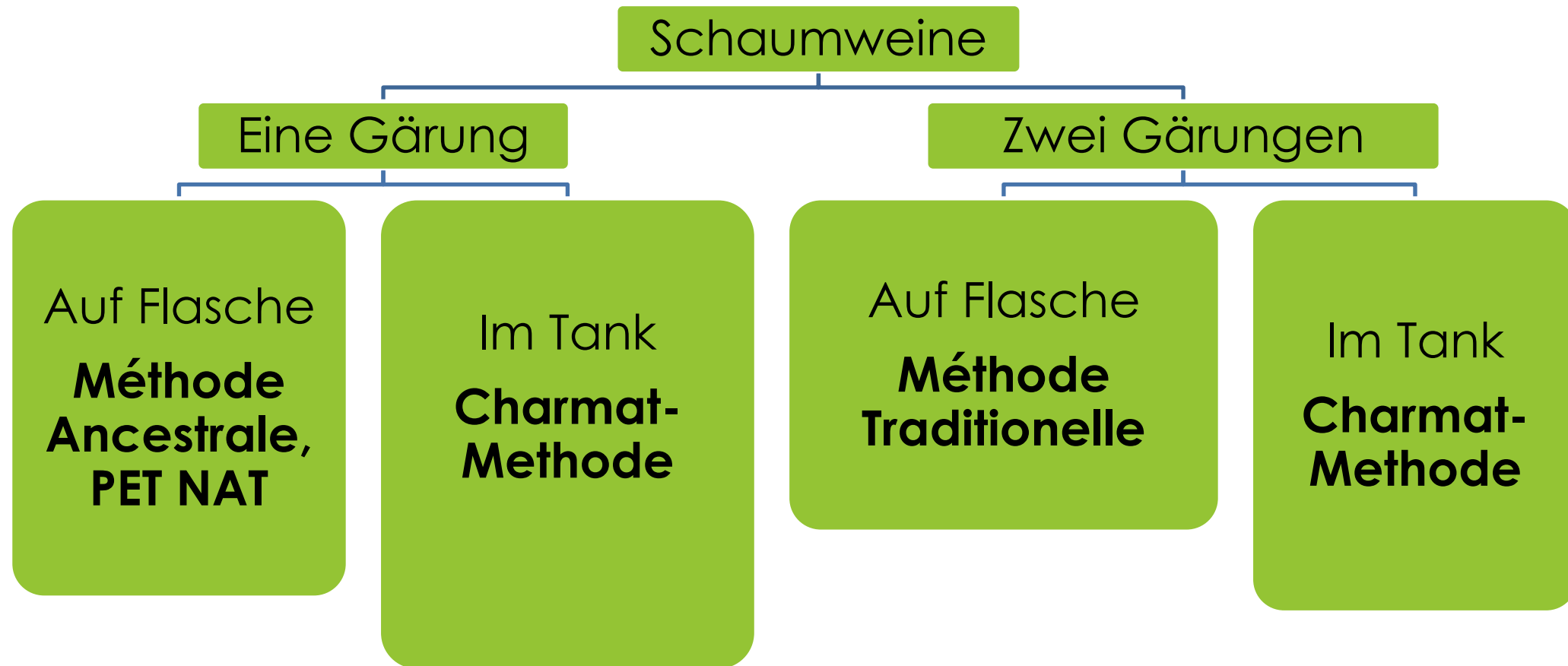


3 atm. / 3,5 atm.



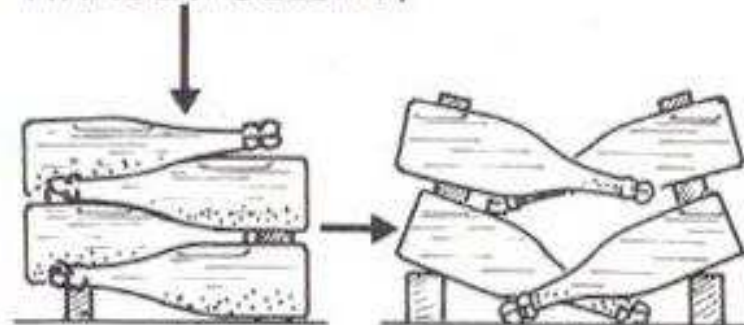
Schaumweine, Sekte



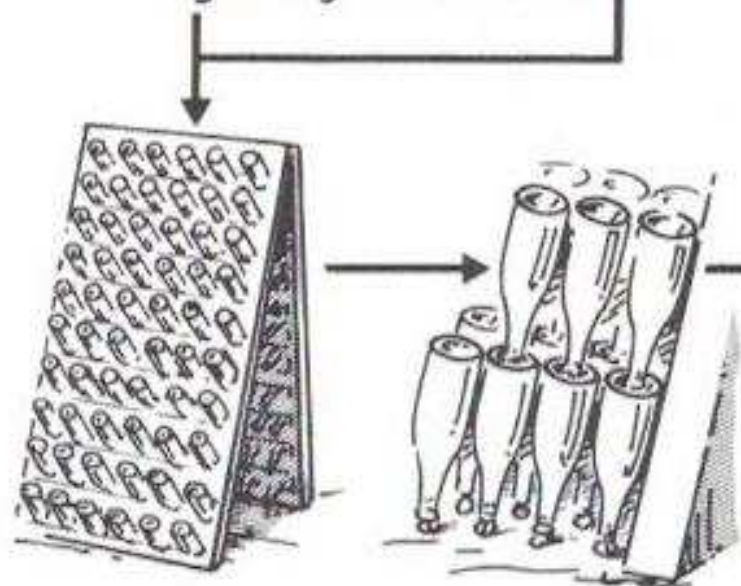


CUVÉE

TIRAGE (FÜLLUNG)

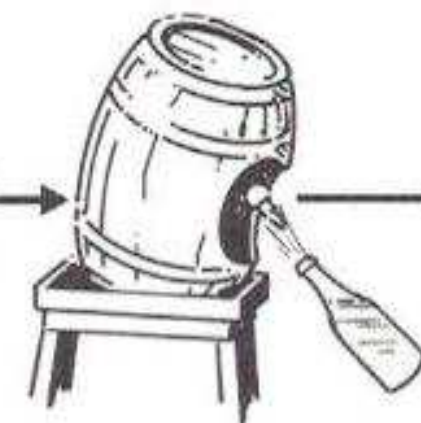


FLASCHENGÄRUNG UMSETZEN
Lagerung auf der Hefe

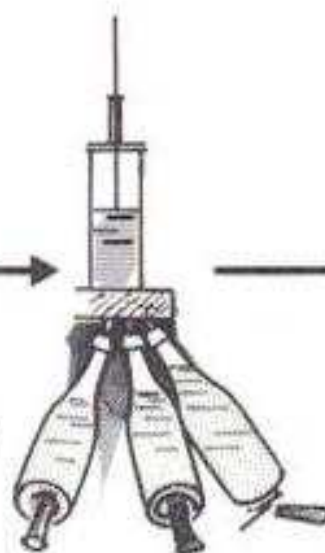


RÜTTELN
auf Rüttelpult

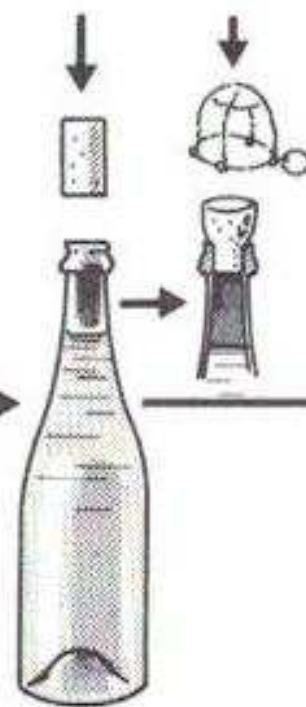
LAGERUNG (Reifung
auf Spitzstoß)



ENTHEFEN (Kalt-)
Degorgieren



DOSIEREN
(Versandlikör)



VERKORKEN und
AGRAFFIEREN



AUS-
STATTEN

- Aromatisierte Weine
- Gespritete Weine
- Entalkoholisierte Weine
-

WIE SCHMECKT WEIN?

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG



Zusammensetzung des WEINS:



Wasser	ca.	70 - 85 %
Äthylalkohol	ca.	4,5 – 20 %
Glycerin	ca.	5 – 18 g/l
Höhere Alkohole; Fuselöle	ca.	150 – 700 mg/l
Säuren	ca.	4 – 10 g/l
Phenole	ca.	0,1 – 5 g/l
Mineralsalze	ca.	2 – 5 g/l
Aromastoffe	ca.	0,8 – 1,2 g/l
Kohlenhydrate		unterschiedlich

DIE SENSORIK

REIZ → unbewusste **EMPFINDUNG** → bewusste **WAHRNEHMUNG**



➤ 1. Visuelle Prüfung:

- Klarheit?
- Welche **Farben** und **Reflexe**?
- Lichtdurchlässigkeit bei Rotweinen?
- Tränen oder Bläschen?



DIE KLARHEIT



Foto: Il Mondo del Sommelier





grünelb
Sehr jung
Kühles Klima



zitronengelb
jung
Stahltank



blass goldgelb
Barriqueausbau
Warmes Klima



tief goldgelb
Süss
Reif



Bernstein
Süss
Oxidiert



purpurrosa
jung
Syrah, Cabernet



lachsrosa
jung,
Pinot, Grenache



orangerosa
Reif bis zu alt
Tavel



purpurrot
Sehr jung
Syrah, Cabernet



rubinrot
jung
Pinot, Merlot



granatrot
Reif, langer Ausbau
Neббиок, Grenache



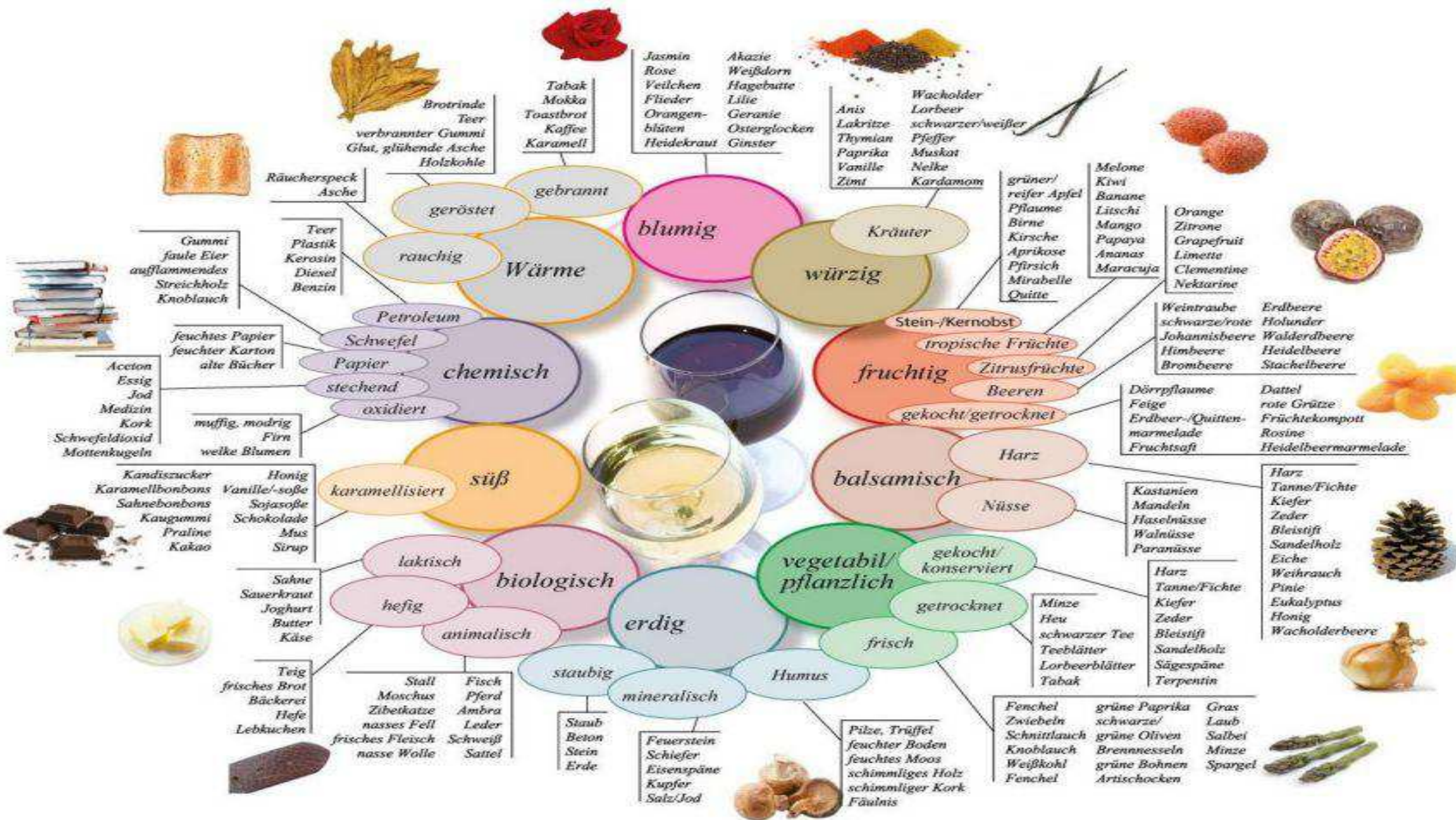
braunrot
überreif
Lange Lagerung





➤ 2. Geruchliche Prüfung:

- Sauber?
- Jugendlich, erste Reifeanklänge oder gereift?
- Intensiv oder verhalten?
- Welche **DUFTNOTEN** sind erkennbar?
- Einfach oder vielschichtig & komplex?
- Verspricht der Geruch Genuss und Gefälligkeit oder ist er nur banal?



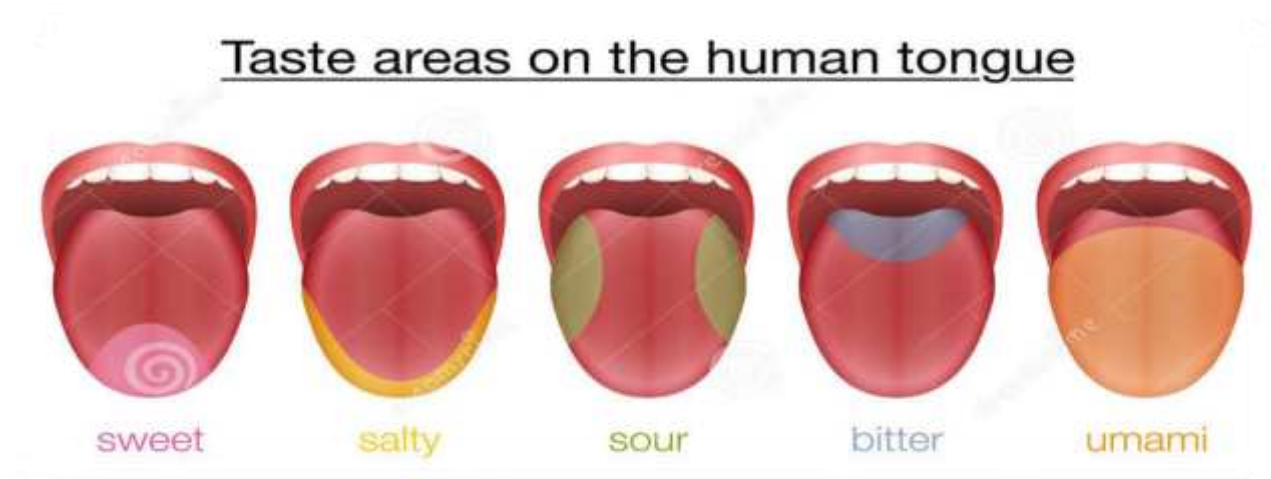


➤ 3. Geschmackliche Prüfung:

- Welche **Geschmacks- und haptische Empfindungen** sind erkennbar und wie **intensiv** sind sie?
- Ausgewogen oder unharmonisch?
- Leicht oder kraftvoll?
- Dezent oder intensiv?
- Kurz oder vielschichtig & lang?
- Hat der Wein Reifepotential?
- Wie ist es um die Gesamtqualität bestellt?

■ Der Geschmack:

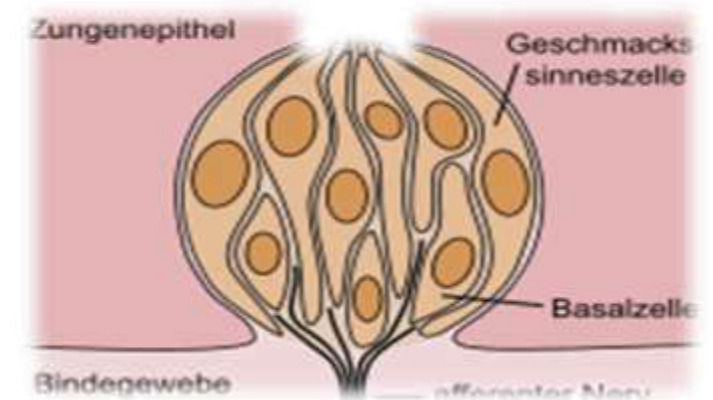
- Süß
- Salzig
- Sauer
- Bitter
- Umami
-



■ Haptische Wahrnehmungen (**MUNDGEFÜHL** oder **Tastsinn**):

- Viskosität & Textur
- Masse, Körper & Konsistenz
- Kohlensäure
- Adstringenz
- Pseudowärme, durch Alkohol ausgelöst
- Temperatur

.....



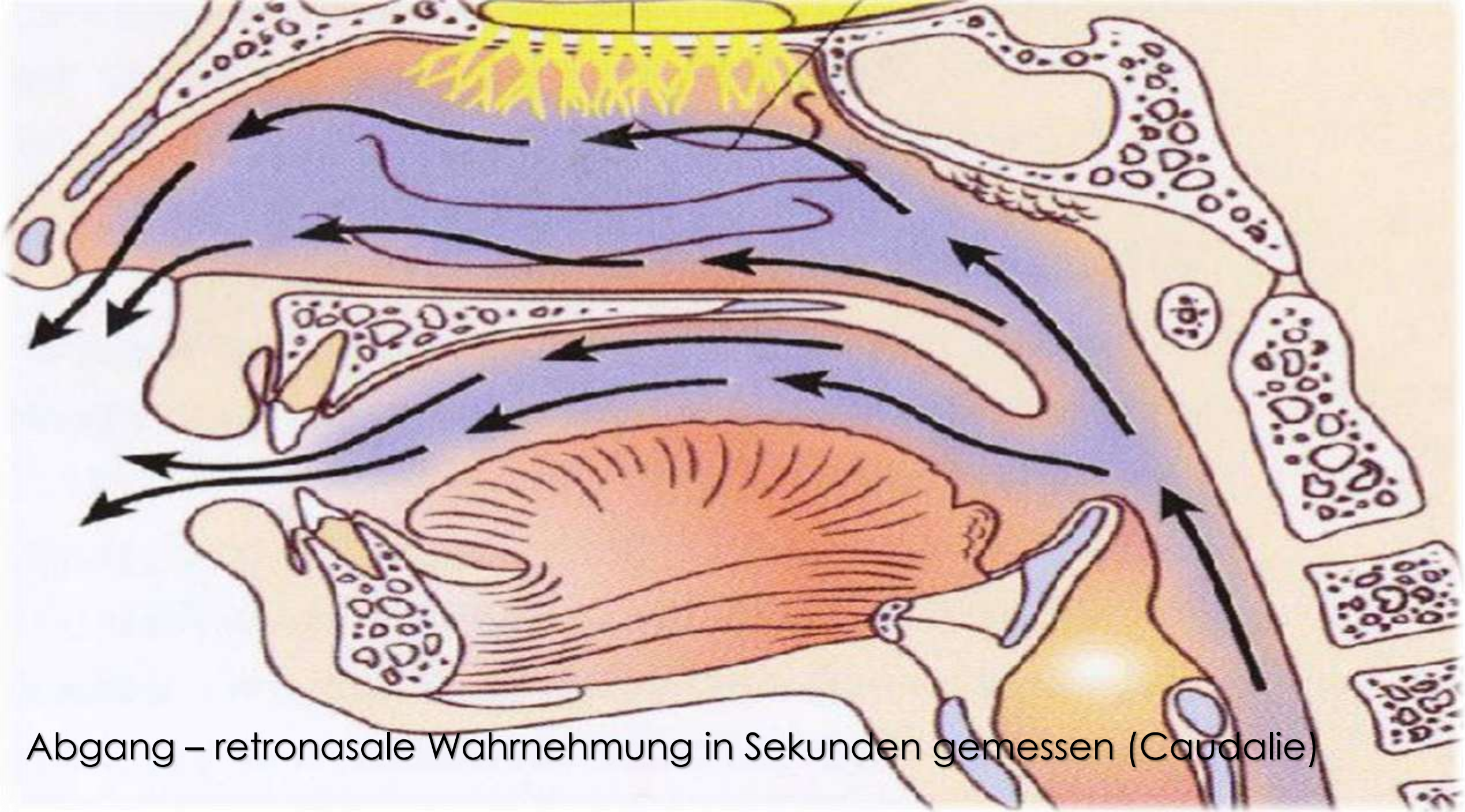
Geschmack & haptischer Sinn = FLAVOUR



Genussvolle Balance der
einzelnen Komponenten mit
Bezug auf die Weintypologie

Vielfalt der Inhaltstoffe
Extrakt





Abgang – retronasale Wahrnehmung in Sekunden gemessen (Caudalie)

Schlussfolgerungen

- Gesamtharmonie – Synergie und logische Abfolge aller drei Verkostungsschritte
- Gesamtqualität
- Trinkreife und Potential

–Einteilung der Weine:
vereinfacht.....

knackig
+
frisch

harmonisch
+
mild

voll
+
intensiv

charmant
+
fein

samtig
+
weich

charakterstark
+
kräftig

- Die Speisen-Wein-Anpassung:
- Anpassung durch wechselseitige Wirkung der sensorischen Eigenschaften:
 - Prinzipien der **Gegensätzlichkeit** oder des Kontrastes
 - Prinzipien der **Gleichheit** oder Harmonie

- ANPASSUNG DURCH GLEICHHEIT:
 - Manchmal die **bessere** Wahl
 - Zur Unterstreichnung & Hervorhebung mancher Eindrücke

Gleichheit

– SPEISE:

- Süße (Mono und Disaccharide)
- Intensität
- Dauerhaftigkeit
- Struktur

– WEIN:

- Süße
- Geruchlich-geschmackliche **Intensität**
- Geruchlich-geschmackliche Dauerhaftigkeit
- Körper



SÜß & SÜß



Intensiv & Intensiv

STRUKTUR





- ANPASSUNG DURCH GEGENSÄTZLICHKEIT:
 - Minderung von geschmacklicher **Aggressivität**
 - Unterstreichung der geschmacklichen **Lebhaftigkeit**
 - Zum **Reinigen** des Gaumens
 - Zum **Dehydrieren** bei überschüssigen Säften & Ölen

Gegensätzlichkeit

– SPEISE:

- **Härte** (Säure, Bitterkeit, Schmackhaftigkeit/Umami und Schärfe)
- **Weichheit** (Tendenz süß = Stärke, fetthaltig)
- **Tastsinn** (Schmierigkeit, Sukkulenz)

– WEIN:

- **Weichheit** (Restzucker, Polyalkohole, Alkohole)
- **Härte** (Säure / Saftigkeit/ CO²)
- **Tannin / Alkohol**

AGGRESSIVITÄT – HÄRTE

Bitterkeit – Schmackhaftigkeit/Salzigkeit/Umami – Säure – Schärfe

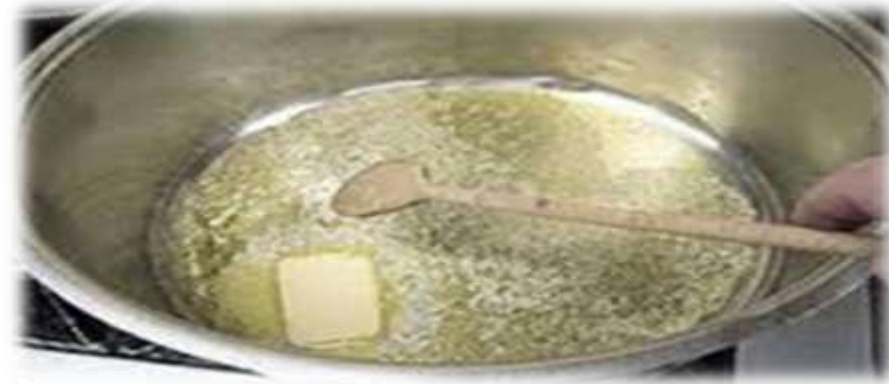


Tendenz süß – süßlich (Mehrfachzucker / Stärke)
Fetthaltigkeit (kompaktes Fett – Patina am Gaumen)



- DIE TASTEMPFINDEUNGEN / DAS MUNDFÜHL:

- Öligkeit / Schmierigkeit
(flüssiges Fett – Glätte am Gaumen)
- Saftigkeit / Sukkulenz
(direkt / indirekt durch
Speichelbildung)



SPEISE

**Geruchliche + geschmackliche
Intensität**

**Geruchlich-geschmackliche
Dauerhaftigkeit**

**Fett / «Dickflüssigkeit», teigig
Tendenz süß - süßlich**

**Sukkulenz- Saftigkeit
Schmierigkeit - Öligkeit**

**Schmackhaftigkeit / Umami
Tendenz sauer, säuerlich
Tendenz bitter, bitterlich
Schärfe / Pikantheit**

Süße

Struktur der Speise

WEIN

**Geruchliche + geschmackliche
Intensität**

Dauerhaftigkeit

**Säure / CO₂
Saftigkeit**

**Alkohol
Tannine**

Weichheit / Süße

Süße

Körper des Weines

- Anpassungs-Brücken oder -Hilfen:
 - Stärkehaltige Lebensmittel (Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Hülsenfrüchte, Brot, ...)
 - Reibkäse, Butter und Milchprodukte
 - Wurstwaren
 - Pilze
 - Nüsse
 - Gebratene Zwiebeln
 - Gewürze, Zucker, Salz, Honig,



(FAST) UNMÖGLICHE ANPASSUNGEN:

*Essig & Zitrone - rohe Artischocken – sehr pikante oder stark
geräucherte Gerichte – manche Suppen – ölige Fischspeisen –
Obst – Obstsalate – Speiseeis und Sorbets – hoch%ige
Bitterschokolade*

Wo Norden schon Süden ist

Über das Weinland Südtirol

Der Südbalkon der Alpen





Wo wächst Südtirols Wein?

Von sanften Hügeln zu steilen Flanken, von mild-mediterranem Klima zu trockenen Bergtälern: So klein das Weinland Südtirol auch ist, es überzeugt durch Vielfalt und sieben Anbaugebieten mit jeweils ganz eigenem Charakter.

 Weinberge

Südtirol Wein



4.800

Weinbaubetriebe



5.800 ha

Anbaufläche



1 ha

Durchschnittsfläche
pro Betrieb



<1%

der Weinbaufläche
Italiens



200 – 1.000 m

Höhenlagen (m.ü.d.M.)

Südtirol Wein



40.000.000

Flaschen pro Jahr



65% / 35%

Produktion
Weißwein / Rotwein



20

verschiedene Rebsorten



98 %

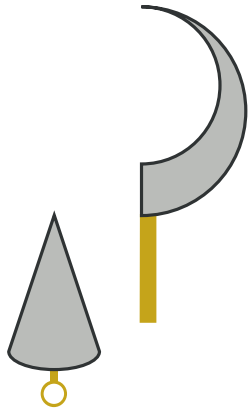
Anteil der DOC-Weine
an der Produktion



450.000

Flaschen Sekt nach der
klassischen Methode jährlich

500 v. Chr.



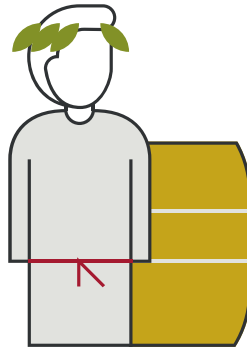
Die Anfänge

500 v. Chr. Schon vor rund 2500 Jahren wird in Südtirol Wein angebaut.....

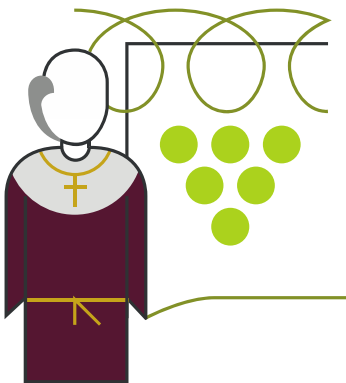
15 v. Chr. Die Römer übernehmen die Weinkultur der Räter.

um 700 Bayrische und schwäbische Klöster erwerben Weingüter

15 v. Chr.



700



Innovation und Organisation

1850

....



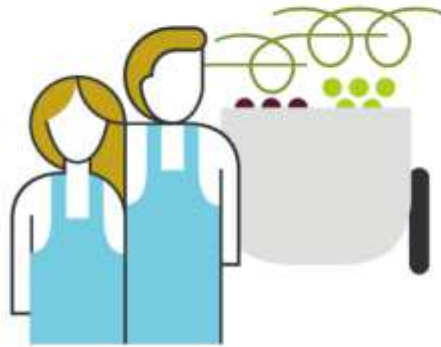
um 1850 Unter Erzherzog Johann werden erstmals Burgunder- und Bordeauxsorten sowie Riesling angebaut.

1850

Landwirtschaftliche Lehr- und Versuchsanstalt in San Michele. Erstmals werden Beratung, Forschung und Ausbildung im Weinbau institutionalisiert.

1893

.....



1893

Gründung erste Kellereigenossenschaft Südtirols in Andrian.

1896

Erste Bozner Weinkost.

1901

Erstmalige Entdeckung der Reblaus in Weinbergen. Es ist davon auszugehen, dass der Schädling zu dieser Zeit bereits über 10 Jahre in Südtirol vorhanden war.

1896

....



1910

Größte Ausdehnung des Weinbaus in Südtirol: 10.000 ha (heute knapp 5.500 ha).



Majestät geht neue Wege

Mitte des 19. Jahrhunderts ist es kein Geringerer als Erzherzog Johann, der Südtirols Weinbau neue Impulse gibt. So kommt von ihm der Anstoß, erstmals Burgunder- und Bordeauxsorten anzubauen. Und auch der Riesling wird dank des Erzherzogs in Südtirol heimisch.

1970/1975

....



2007

.....



Heute

....



Von Quantität zu Qualität

1931

Der St. Magdalener wird zum ersten Südtiroler Wein mit Herkunftsbezeichnung.

1970/1975

Die Ursprungsbezeichnungen „DOC Kalterersee klassisch“ und „DOC Südtirol“ werden anerkannt.

1975

Gründung des land- und forstwirtschaftlichen Versuchszentrums Laimburg

ab 1980

Sortenumstellung und steigende Qualitätsansprüche

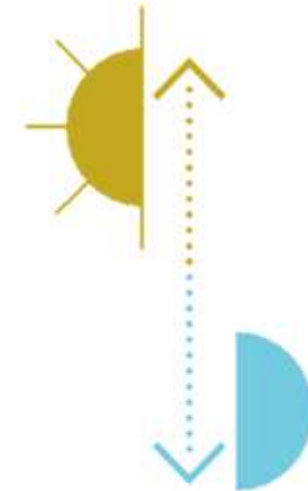
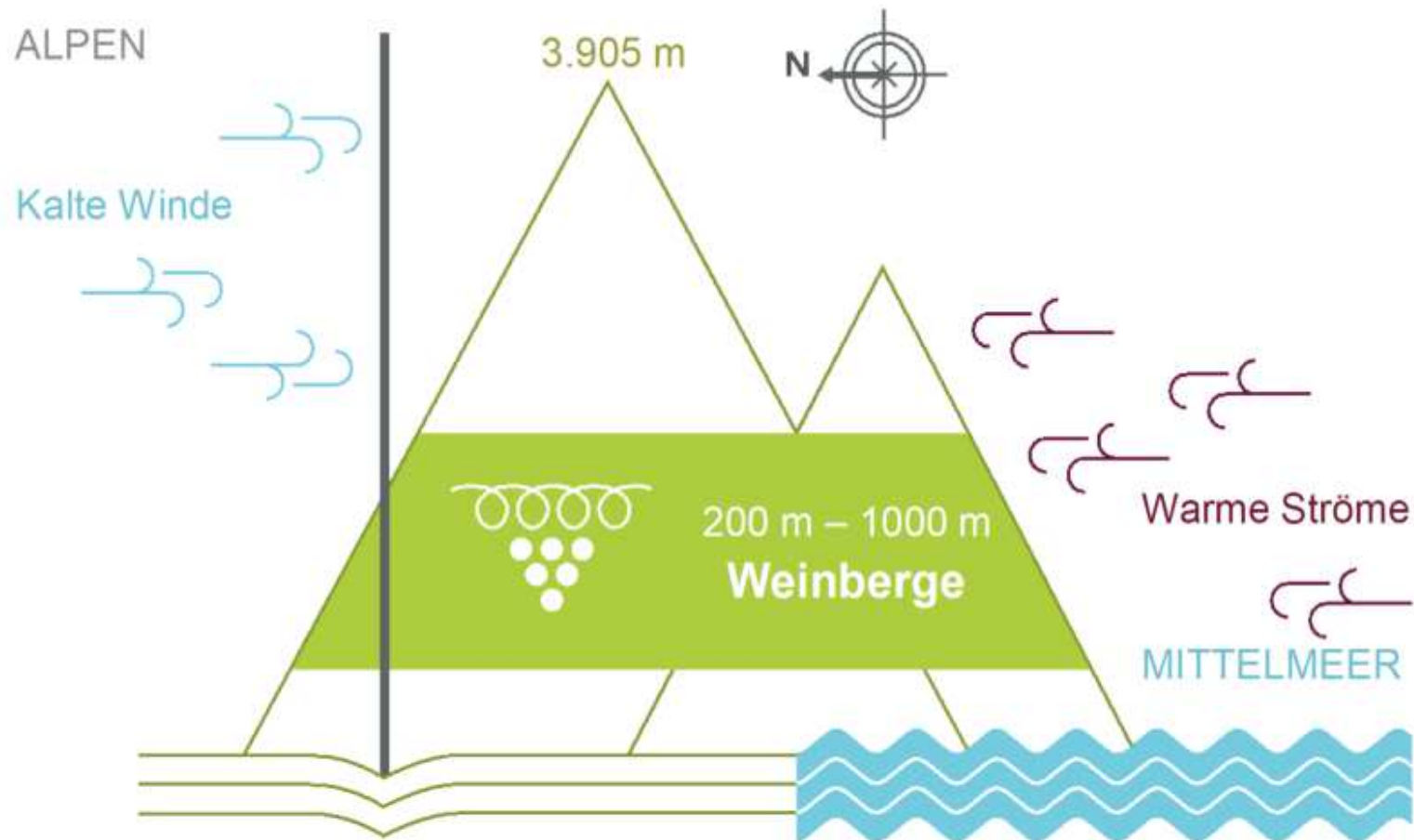
2007

Das „Konsortium Südtirol Wein“ wird gegründet.

Heute

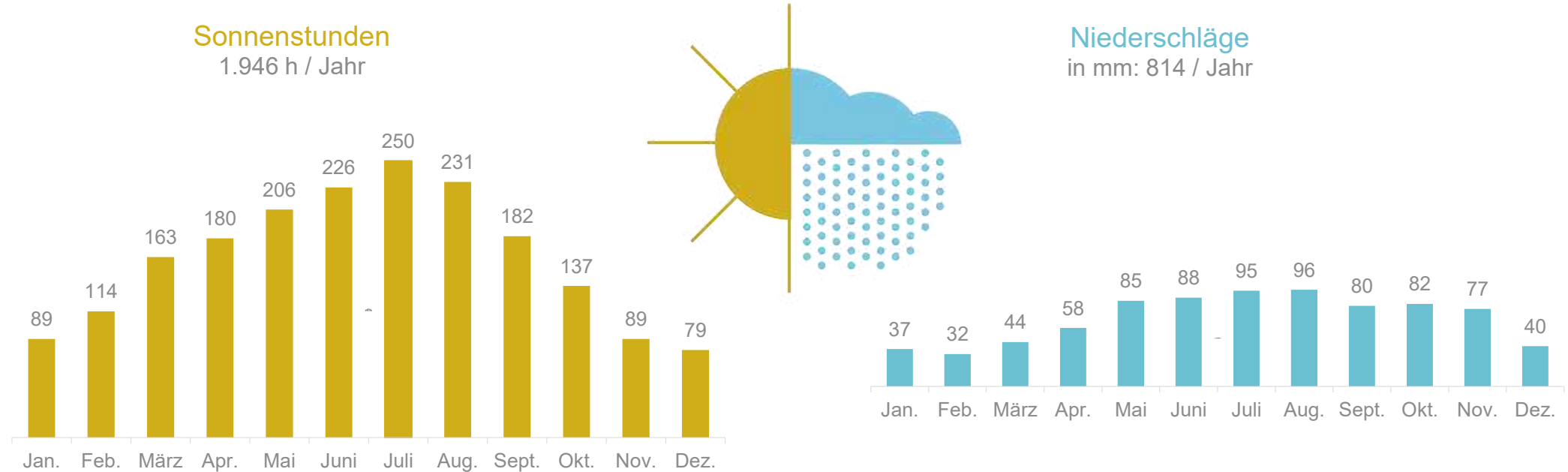
Südtirol ist die führende Weißweinregion Italiens

Klima



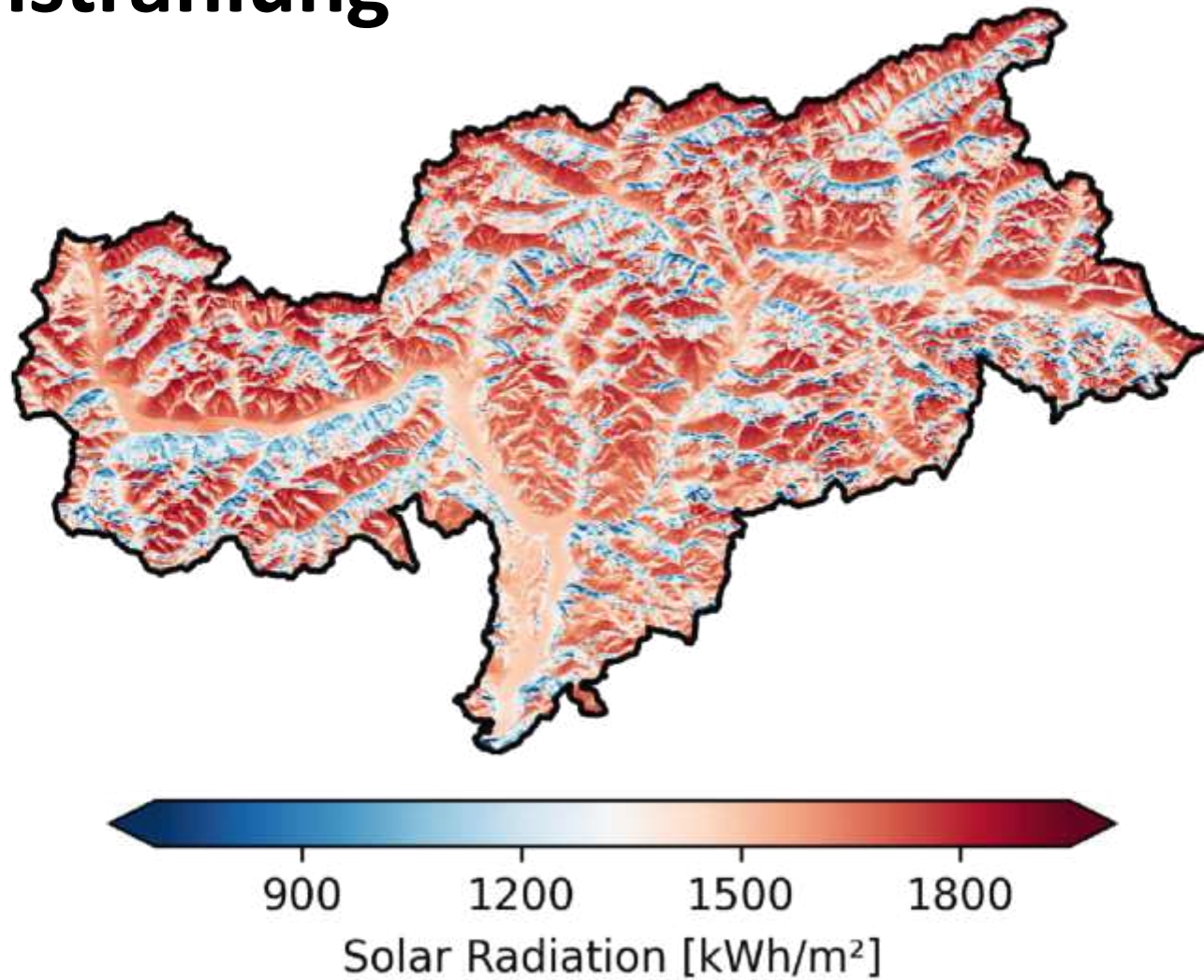
Großer Temperatur-
unterschied zwischen
Tag und Nacht

(Fast) Ideales Weinklima



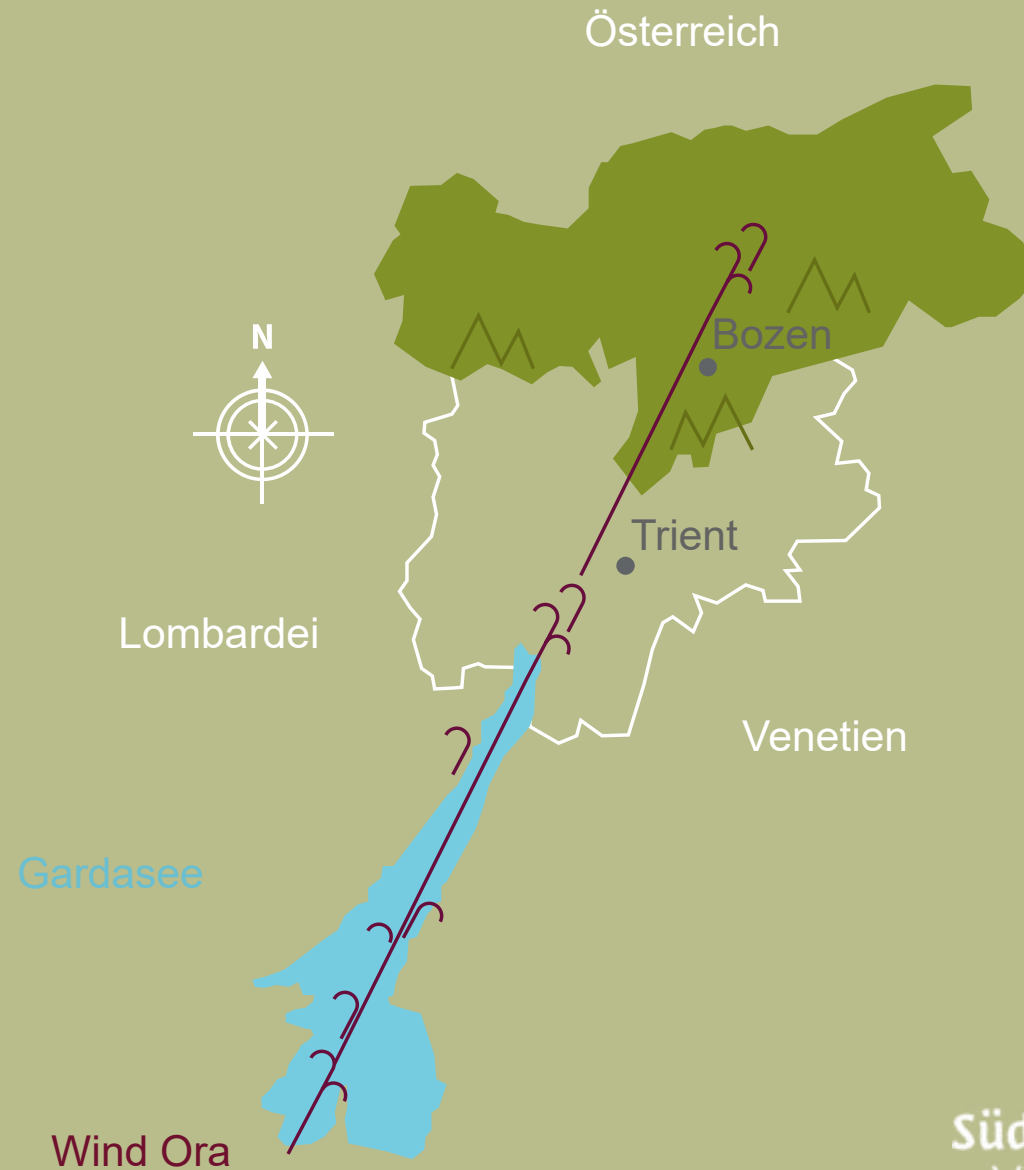
Die langjährigen Mittelwerte wurden in der Wetterstation Laimburg auf 222 Höhenmetern gemessen. Sie belegen nahezu ideale Bedingungen für den Weinbau in Südtirol.

Sonneneinstrahlung



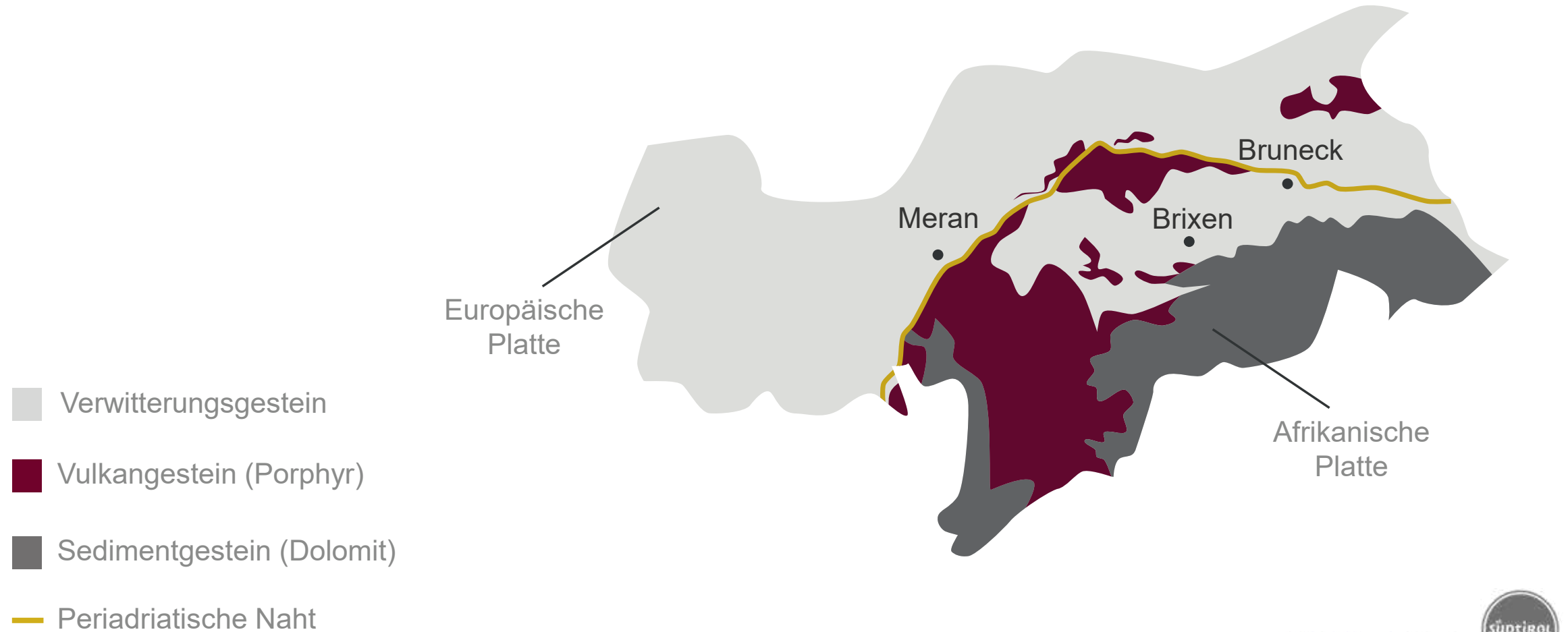
Gut belüftet

Das Etschtal bildet das Einfallstor für milde Luft aus dem Süden. Sie strömt mit stetigen Winden ein, etwa mit der Ora, einem Südwind vom Gardasee, der jeden Nachmittag weht.

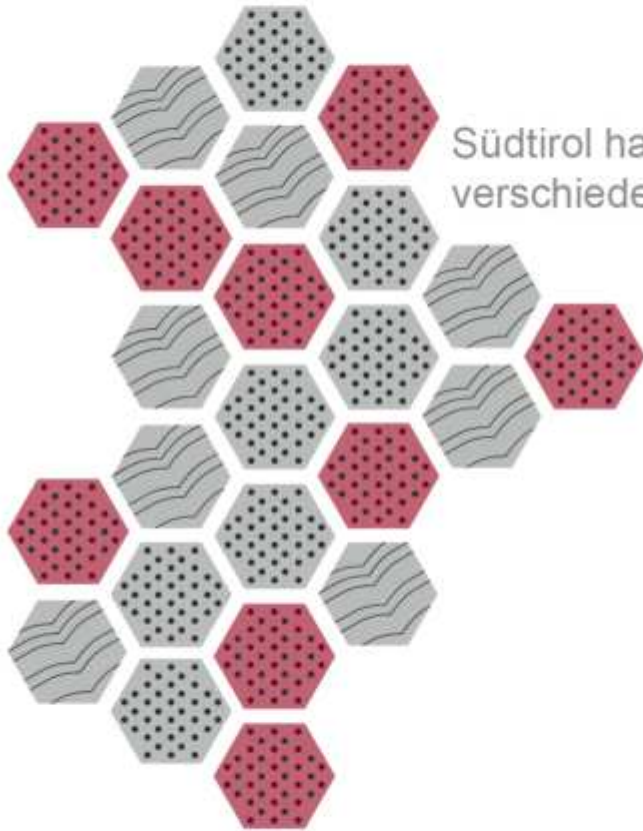




Südtirols geologisches Rückgrat: Die periadriatische Naht

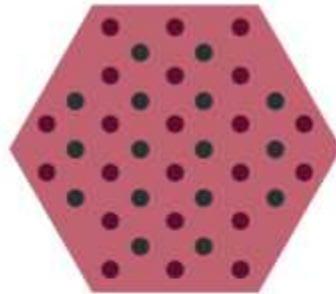


Geologie und Böden

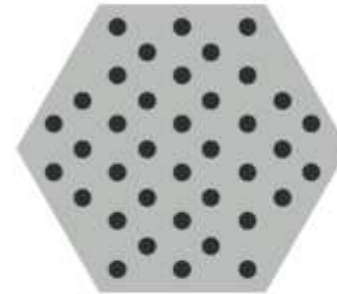


Südtirol hat eine Vielfalt
verschiedener Böden.

Vulkanischer
Porphyry



Urgesteinsböden aus
Quarz und Glimmer

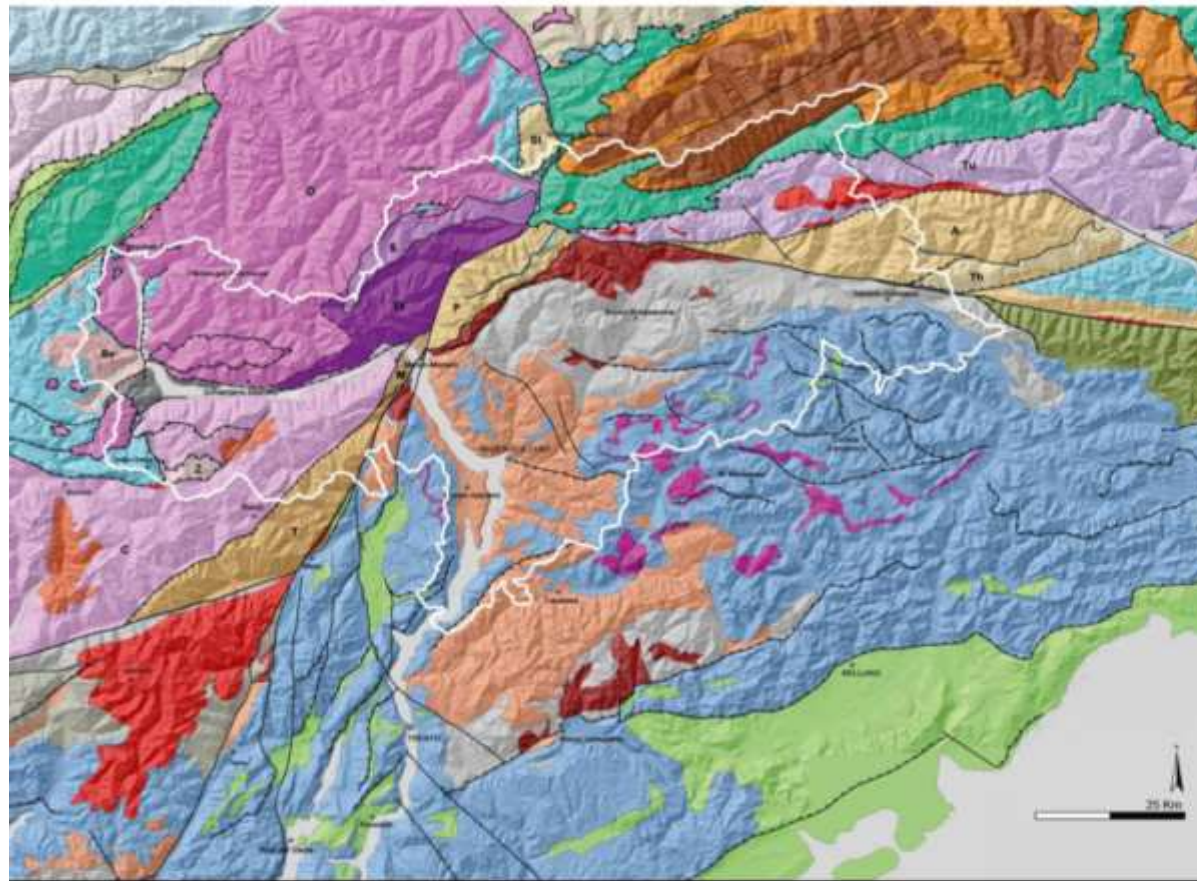


Kalk- und
Dolomitgestein



Vielfältiges Fundament:

Die Geologie des Anbaugesbietes



- Quaternary continental deposits
- Tertiary plutons
- PENNING UNIT**
 - Helvetic units
 - Arosa Zone (Flysch Cretaceous-Eocene)
 - Tauern nappe (Triassic-Eocene with basement)
 - Cretaceous with ophiolite bodies
 - Old European basement nappes
 - Central Gneiss
- SOUTHERN ALPS**
 - Cretaceous-paleogene sediments
 - Permian-Jurassic sediments
 - Triassic volcanics and volcanoclastics
 - Triassic plutons
 - Permian volcanics
 - Permian plutons
 - Paleozoic succession (Alpi Carniche)
 - Low grade metamorphic Variscan basement
 - Medium grade metamorphic Variscan basement
- Periadriatic Line
- Tectonic lines
- Thrusts of major units
- Minor thrusts
- Thrusts with reactivation as normal fault
- Normal faults
- Strike-slip faults

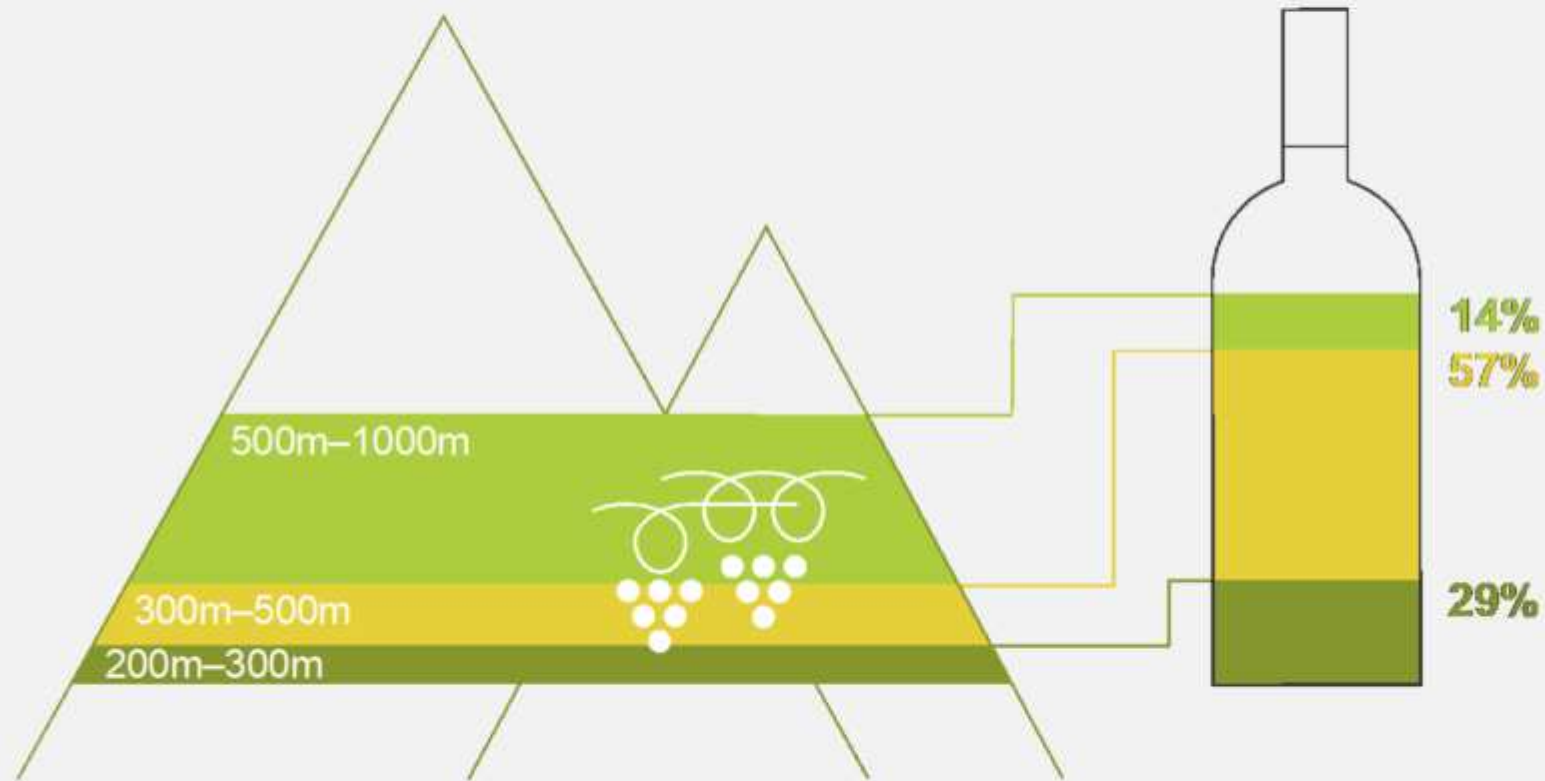
- AUSTROALPINE UNITS**
 - Permian-mesozoic succession of the Northern Calcareous Alps
 - Northern paleozoic succession (Grauwackenzone)
 - Permian-mesozoic succession of different tectonic units
 - Permian plutons
- CRYSTALLINE BASEMENT**
 - Staveland nappe (St) (Low variscan and alpine metamorphic grade)
 - Thurnau unit (Th) (Medium variscan and negligible alpine metamorphic grade)
 - Archeo unit (Ar) (Medium-high variscan and negligible alpine metamorphic grade)
 - Tectonic units of Passau (P) (Medium-high variscan and negligible alpine metamorphic grade)
 - Martiner unit (M) (Medium-high variscan and low alpine metamorphic grade)
 - Tonale nappe (T) (High variscan and negligible alpine metamorphic grade)
 - Ortler nappe (O) (Medium-high variscan and medium-low alpine metamorphic grade)
 - Schneeberg unit (S) (Medium-high alpine metamorphic grade)
 - Tauern unit (Ta) (High variscan and alpine metamorphic grade)
 - Tauern unit (Tu) (Medium-high variscan and alpine metamorphic grade)
 - Zeller unit (Z) (Low variscan and negligible alpine metamorphic grade)
 - Ortler-Carnic nappe (C) (Medium-high variscan and low alpine metamorphic grade)
 - Vinschgau shear zone
 - Severna unit (Se) (Medium-high variscan and negligible alpine metamorphic grade)
 - Silvretta nappe (Si) (Medium-high variscan and medium alpine metamorphic grade)
 - Inntal unit (I) and Landeck (L) phyllite (Low variscan and negligible alpine metamorphic grade)
 - Brenna nappe (B) (Medium-high variscan and low alpine metamorphic grade)

Südtirol Wein
Vini Alto Adige





Weinberge von 200 m bis 1000 m



Kleines Land, große Auswahl

Das vielseitige Terroir Südtirols erlaubt den Anbau von rund 20 verschiedenen Traubensorten. Daraus keltern die Winzer eine Produktvielfalt, die einzigartig ist für ein so kleines Weinbaugebiet.

Anbaufläche nach Sorten

Bezugnehmend auf die gesamte Weinbaufläche



Echte Südtiroler: Die autochtonen Sorten



Vernatsch



Lagrein

Südtirol und die Welt: Internationale Sorten



Merlot



Cabernet



Rosenmuskateller

Südtirol und die Welt: Internationale Sorten



Blauburgunder



Pinot Grigio



Weißburgunder

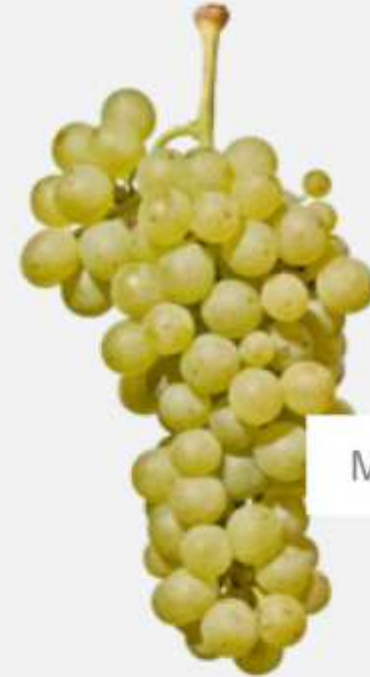
Südtirol und die Welt: Internationale Sorten



Chardonnay



Sauvignon Blanc



Müller-Thurgau

Südtirol und die Welt: Internationale Sorten



Kerner



Goldmuskateller



Riesling

Südtirol und die Welt: Internationale Sorten



Sylvaner

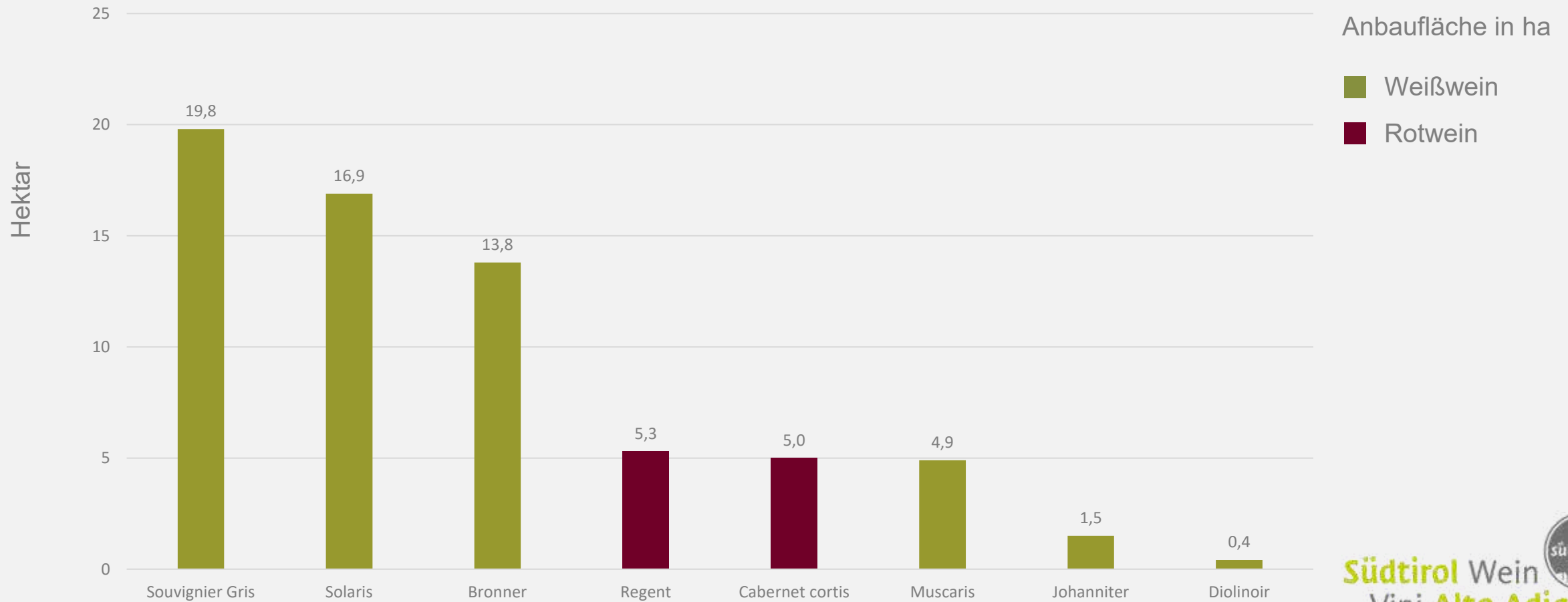


Veltliner

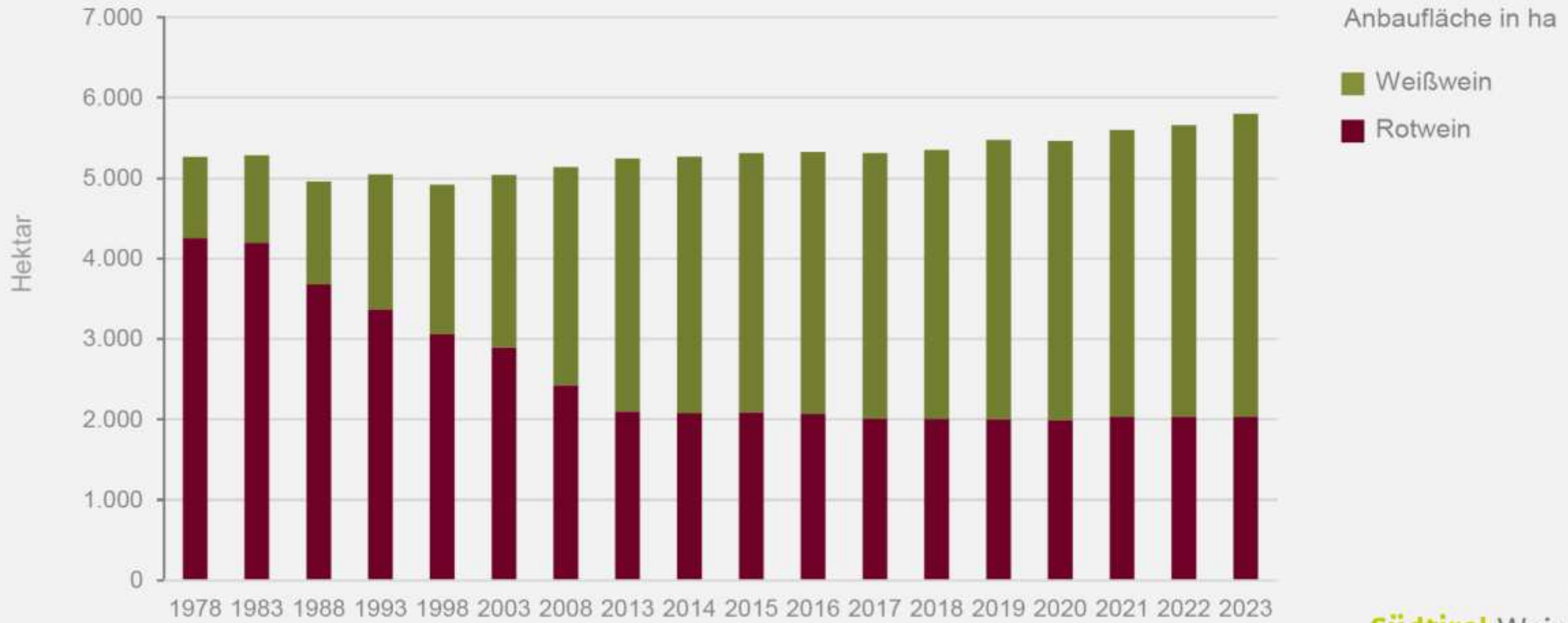


Gewürztraminer

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten



Die Entwicklung der letzten 40 Jahre



DOC in Südtirol mit Unterzonen

● Südtiroler

● Südtirol Eisacktaler

● Südtirol Terlaner

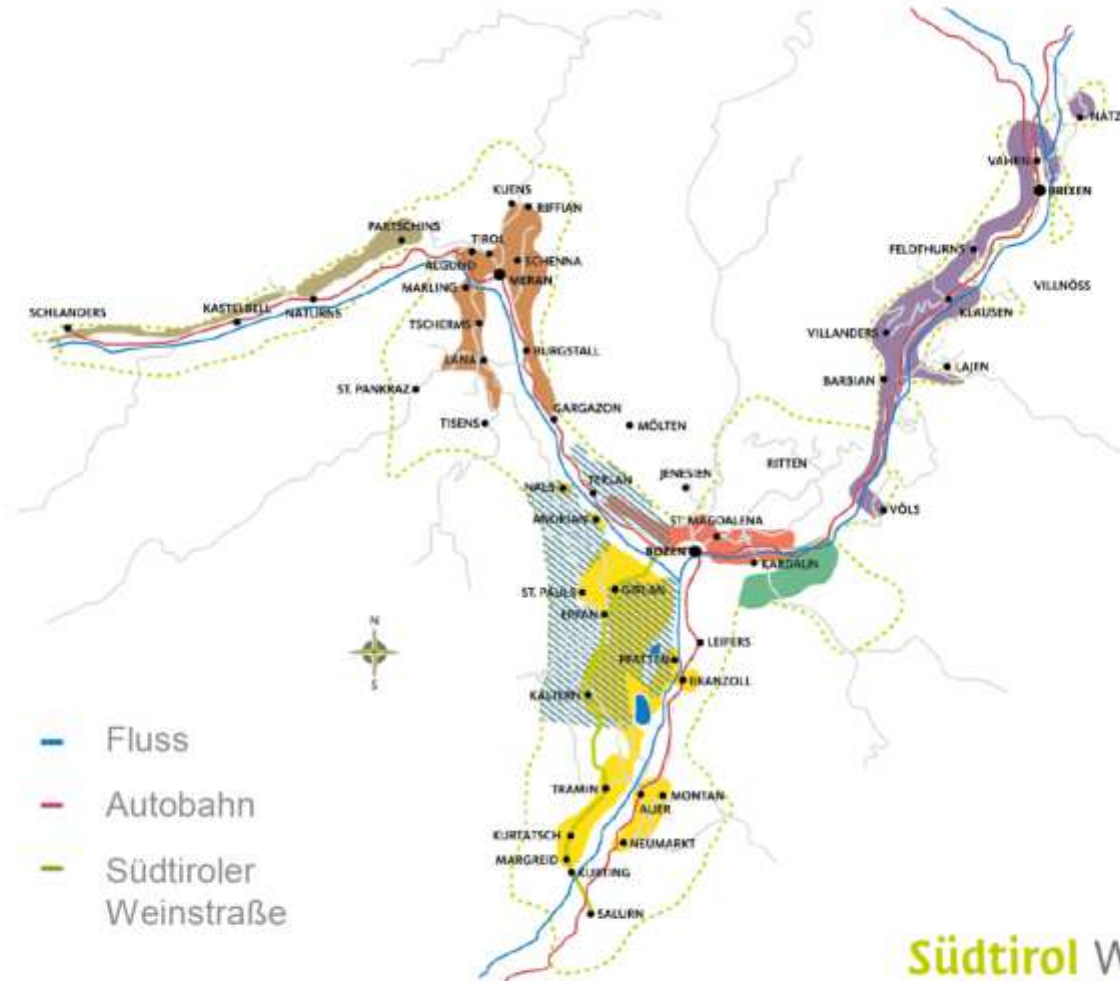
● Südtirol Meraner

● Südtirol St. Magdalener

● Südtirol Bozner Leiten

● Südtirol Vinschgau

● Südtirol Kalterersee



Südtirol

St. Magdalener

Der „St. Magdalener“ gedeiht auf den Hängen nördlich von Bozen und ist ein klassischer Vernatsch-Wein, der bis zu 15 % andere rote Rebsorten enthalten darf, die in St. Magdalener Weinbergen gedeihen. Stammt der „St. Magdalener“ aus den Lagen St. Magdalena, St. Justina, Rentsch, Leitach oder St. Peter, darf er die Zusatzbezeichnung „classico – klassisch“ tragen.



Südtirol Bozner Leiten

Der „Bozner Leiten“ ist ein Vernatsch, dessen Anbaugebiet wie ein Gürtel um das Gebiet des „St. Magdaleners“ liegt und bis zu 15 % andere rote Rebsorten enthalten darf, die im Anbaugebiet wachsen.

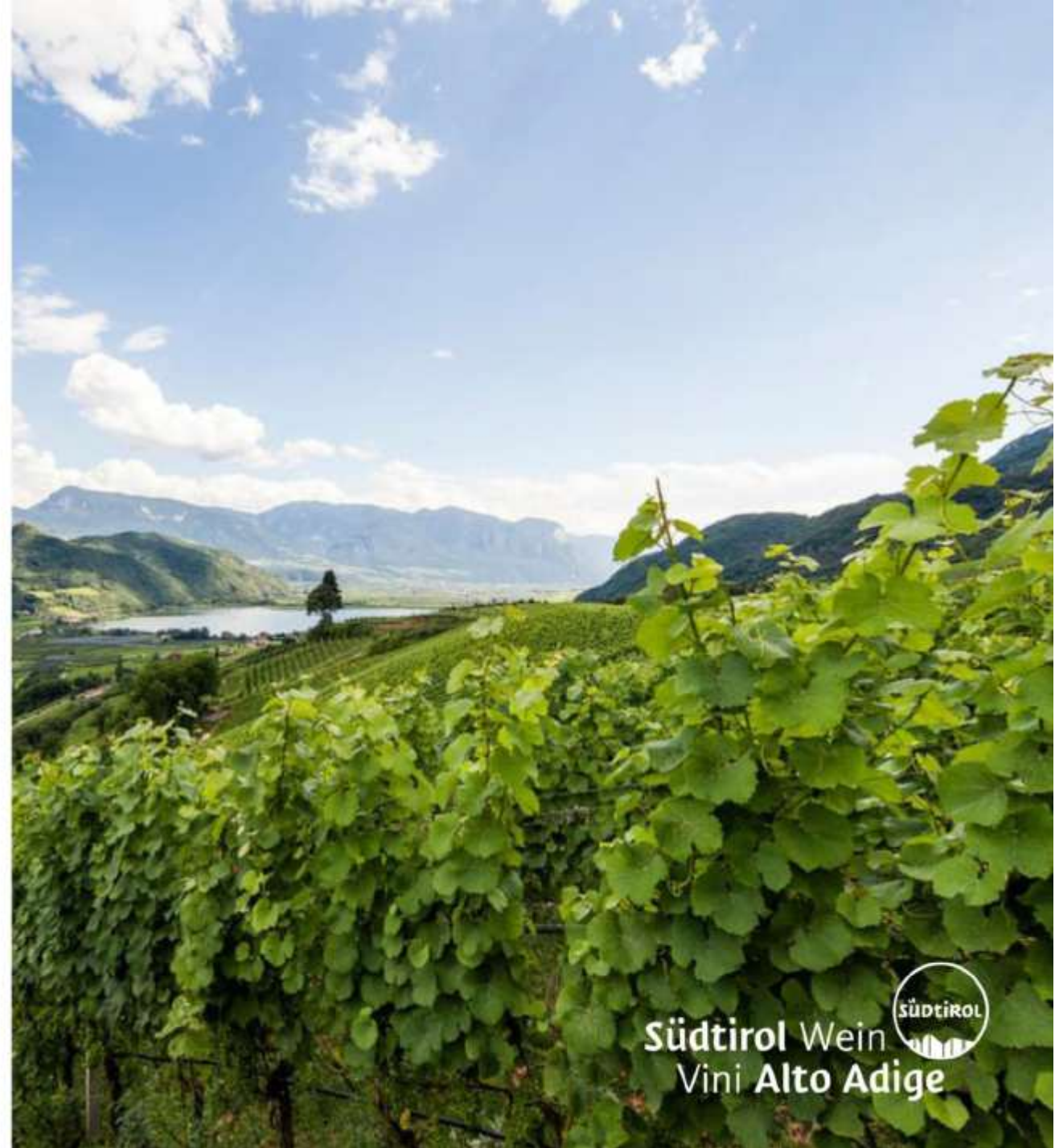


Südtirol Wein
Vini Alto Adige



Südtirol Kalterersee

Wird „Südtirol Kalterersee“ in einer der 9 definierten Südtiroler Ursprungsgemeinden hergestellt, kann sowohl der Zusatz „classico – klassisch“ als auch die Bezeichnung „Südtirol“ verwendet werden. Qualitativ hochwertige Weine dürfen auch als „Auslese“ auf den Markt kommen. Die Ursprungsgemeinden sind: Kaltern, Eppan, Tramin, Kurtatsch, Pfatten, Neumarkt, Montan, Auer und Branzoll



Südtirol Wein
Vini Alto Adige



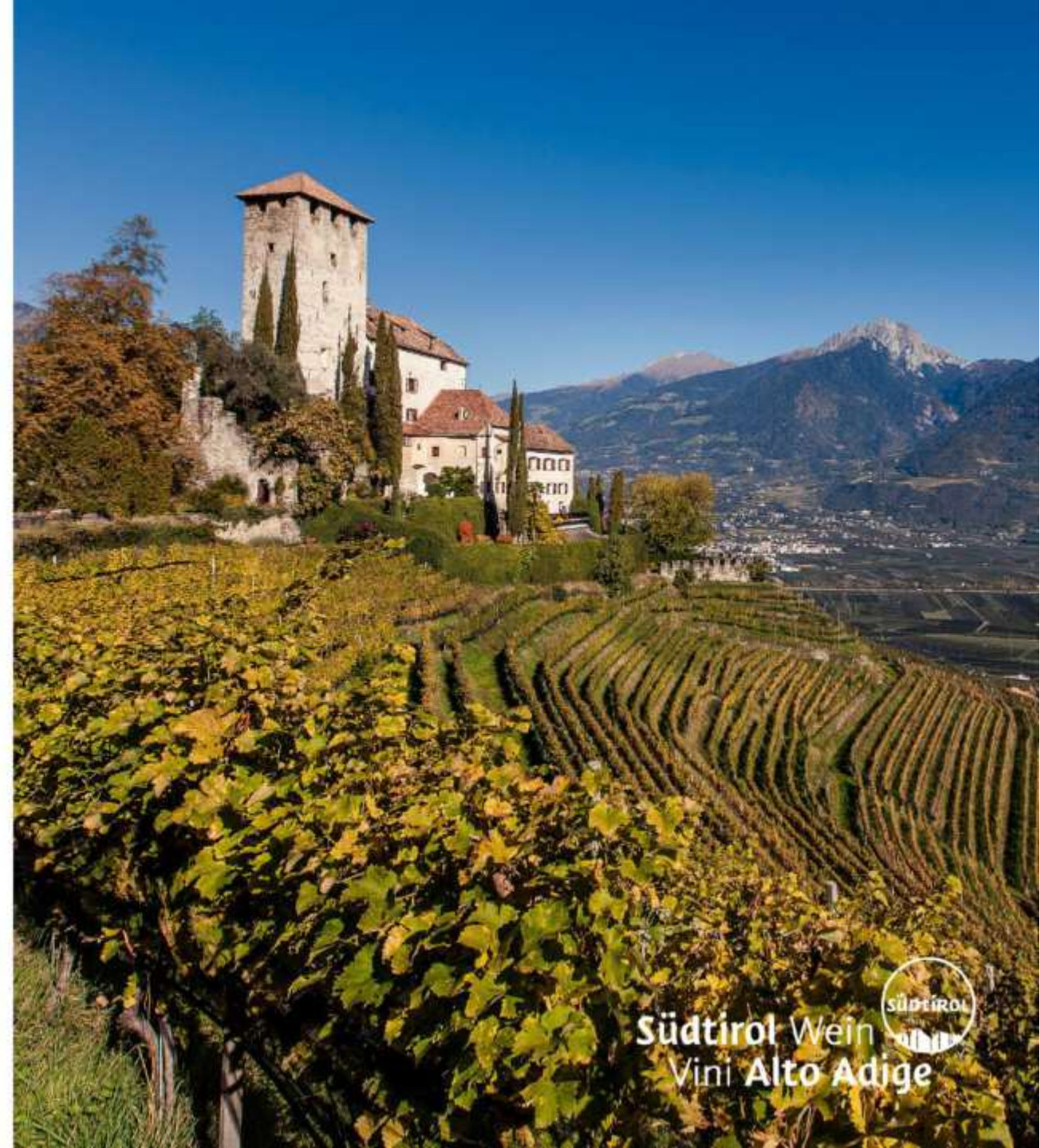


Südtirol Terlaner

Diese Bezeichnung darf nur für Weißweine aus dem Terlaner Gebiet verwendet werden. Ohne Angabe der Rebsorte kennzeichnet der Name „Südtirol Terlaner“ eine Weißwein-Cuvée mit einem Anteil von mindestens 50 % Weißburgunder und/oder Chardonnay.

Südtirol Meraner

Der „Südtirol Meraner“ wächst im Weinanbaugebiet rund um Meran und wird aus der Rebsorte Vernatsch gekeltert, der bis zu 15 % andere rote Rebsorten enthalten darf, die im Mischsatz in den Weinbergen gedeihen.



Südtirol Wein
Vini Alto Adige





Südtirol Eisacktaler

Im Eisacktal werden fast ausschließlich Weißweine erzeugt. Einzige Ausnahme bildet der „Klausner Laitacher“. Der Bezeichnung „Südtirol Eisacktaler“ muss eine Sorten- oder Lagenangabe folgen. Zugelassen sind Sylvaner, Veltliner, Pinot Grigio, Müller Thurgau, Kerner, Gewürztraminer und Riesling.



Südtirol Vinschgau

Im jüngsten DOC-Gebiet Südtirols sind Weißburgunder, Chardonnay, Pinot Grigio, Müller Thurgau, Riesling, Kerner, Sauvignon, Gewürztraminer, Vernatsch und Blauburgunder zugelassen. Der Bezeichnung „Südtirol Vinschgau“ muss die Rebsortenangabe folgen.

Ein Weinland, drei Betriebsformen

In Südtirol dominieren drei Betriebsformen. Egal aber, für welche sich die Winzer entscheiden: Seit 2007 sind sie alle im Konsortium Südtirol Wein vereint.

- 12 Genossenschaftskellereien (Anteil an der Gesamtmenge: 70 %)
- 33 private Weingüter (25 %)
- 109 freie Weinbauern (5 %)



Was die Kapsel verrät ...

Wo Südtirol draufsteht, ist auch Südtirol drin. Die Kapsel garantiert die Herkunft und hohe Qualität der Weine und wird streng kontrolliert. Somit hat sie nicht nur Wiedererkennungswert, sondern gibt auch Sicherheit und schafft langfristig Vertrauen. Im einheitlichen Auftritt der Südtiroler DOC-Weine äußert sich das ein klares Bekenntnis zum Land und die Überzeugung: was gemeinsam entstanden ist, gehört zusammen.

„Nur wo Südtirol drin ist, darf Südtirol draufstehen.“ Das Südtirol-Signet am Kapselkopf ist das gemeinsame Erkennungszeichen aller Südtiroler DOC-Weine und garantiert deren Herkunft und Qualität.



Die Kapsel wurde 2011 eingeführt und darf nur verwendet werden:

- 🍇 Von Mitgliedern des Konsortiums Südtiroler Wein
- 🍇 Für deklarierte DOC/ DOP-Weine
- 🍇 Für 7/10-, Magnum-, Doppelmagnum- und 0,375 l-Flaschen

Nachhaltig

Wir leben unmittelbar in und mit der Natur. Daher ist die Nachhaltigkeit seit jeher eine Selbstverständlichkeit.

- „Südtirol Wein Agenda 2030“ als Fahrplan in die Zukunft
- ökologischen Weinbau vorantreiben
- langfristiges Denken und Handeln als Vorgabe in allen Bereichen
- vom Anbau über die Architektur bis zur Energieversorgung



Nachhaltig von A bis Z



DIE WEINETIKETTE
ODER
VOM UMGANG MIT WEIN bei Tisch

IM RESTAURANT

Aperitif

- Einen Aperitif sollte man nur bestellen, wenn die Gastgeberin oder der Gastgeber auch einen nehmen
- Rest des Aperitifs darf nur von den Mitarbeitern an den Tisch gebracht werden

Bevor der Wein gebracht wird, sollte der Aperitif ausgetrunken werden.....



Gibt es keine Gastgeberin oder keinen Gastgeber
übernimmt eine oder einer die Bestellung bei Tisch!

Die Auswahl des Weines

- Wein wird von der Gastgeberin oder vom Gastgeber ausgewählt und zwar erst nach der Auswahl der Speisen
 - NACH DEM AUSSUCHEN DER SPEISEN, MUSS DIE SPEISEKARTE ZUGEKLAPPT WERDEN!
- Dem Besteller oder der Bestellerin wird die Flasche von LINKS präsentiert
- Sie oder er nehmen auch den Probeschluck vor
 - **Bei offenen Weinen wird darauf verzichtet**
- Korkiger Wein kann beanstandet werden!



Die Auswahl des Weines



- Die Weine müssen vor dem Auftragen der Speisen eingeschenkt werden!
- Der Flaschenhals darf nie auf dem Glasrand aufsetzen
- Gläser dürfen max. zu einem Drittel gefüllt werden
- Die Bestellerin oder der Besteller müssen auch darauf achten, dass kein Glas leer bleibt
- Eigenständiges Nachschenken durch die Gäste ist verpönt!

Zu Tisch

- „PROST“ und auch „MAHLZEIT“ sind nicht mehr zeitgemäß, man nickt sich schlicht zu
 - ev. **„Zum Wohle“** und **„Guten Appetit“**
- Dabei in die Augen blicken
- Anstoßen ist „anstößig“ und nur bei besonderen Anlässen erlaubt
- Mobile Telefone haben bei Tisch nichts verloren; bei dringenden Gesprächen, den Tisch verlassen

Zu Tisch

- Aufrechte und entspannte Haltung – eine Handbreit weg vom Tisch
- Arme sollten sich an den Körper anlehnen
- Hände nur bis zu den Handgelenken am Tisch



Vom Umgang mit dem Glas und dem Wein

- Glas am Stiel anfassen
- Mund vor dem Trinken mit der Serviette abtupfen
- Der Arm samt Glas wird erhoben; kein Abstützen auf den Ellbogen!
- Schlürfen, Grunzen und auch das Flöten sind nicht erlaubt!

Vom Umgang mit dem Glas und dem Wein

- In kleinen Schlucken genießen
- Nie mit vollem Mund trinken, aber auch nicht sprechen 😊
- Neutrales Wasser mit wenig Kohlensäure vor dem Schluck
Wein reinigt nicht nur die Geschmacksknospen, sondern füllt den Magen und verteilt sich so über eine größere Fläche der Magenschleimhaut



ZU HAUSE

- Vorbereitungen rechtzeitig treffen
 - Überlegungen zu den Speisen und zu den korrespondierenden Weinen
 - Weinauswahl und –Besorgung
 - Benötigte Accessoires suchen
- Weinflaschen aus dem Keller sollten gereinigt werden
- Weine rechtzeitig auf die richtige Temperatur bringen
- Die Flaschen werden vor den Gästen geöffnet
- Sich selbst eine kleine Menge als Probeschluck einschenken, dann den Gästen und anschließend sich selbst
- Beim Einschenken (immer von rechts) den Flaschenhals mit der Serviette abtrocknen
 - ev. Dropstop verwenden

- Die Gläser bleiben beim Einschenken stehen und werden nicht ausgehoben (Ausnahme Sektgläser)
- Aus einer neuen Flasche erst einschenken, wenn das Glas leer ist
- Die Gastgeberin oder der Gastgeber geben das „Startsignal“

IHR AUFTRIIT

- Pünktlichkeit
- Dem Auftritt entsprechende Kleidung – gepflegtes Erscheinungsbild
- Vorbereitung und Produktwissen sorgen für Selbstsicherheit
- Selbstwertgefühl ≠ Arroganz
- Körpersprache:
 - Gestik und Mimik – Achtung auf die Position der Hände
 - Körperhaltung & aufrechtes Stehen
 - „Offene“ Haltung
 - Augenkontakt



- Die Rolle der Stimme
- Freundlichkeit und Empathie
- Authentisch sein
- Flexibilität bei Zuschauerfragen – Publikum einschätzen lernen
- Sich fortlaufend hinterfragen und verbessern



Danke fürs Mitmachen!

Texte, Bilder & Graphiken:

Christine Mayr

Südtirol Wein

Bindella

Internet

