SÜDTIROLER WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige

Kaltern am See

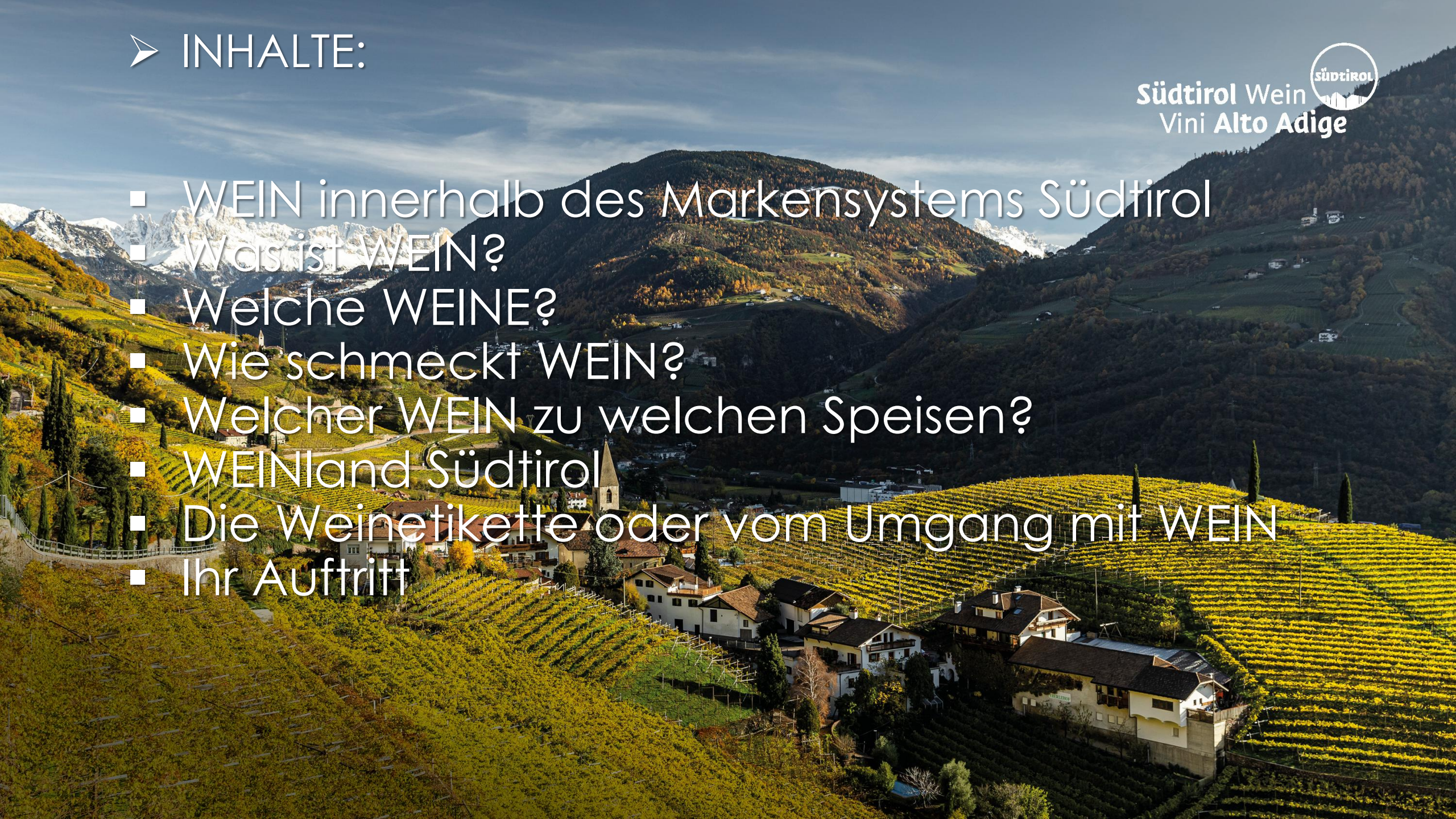
„DAS WEIN 1x1“

Kaltern - Manincor, am 10.01.2026

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:

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

- 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

Südtiroler Apfel g.g.A.
SÜDTIROL

Südtirol Wein
Vini Alto Adige
SÜDTIROL

Südtiroler Speck g.g.A.
SÜDTIROL
Speck Alto Adige IGP

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

50 Jahre Südtiroler DOC

- SÜDTIROL DOC GU 190 vom 18.07.1975

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Wein?

WEIN

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

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Tafel- vs. WEINtrauben (Keltertrauben)

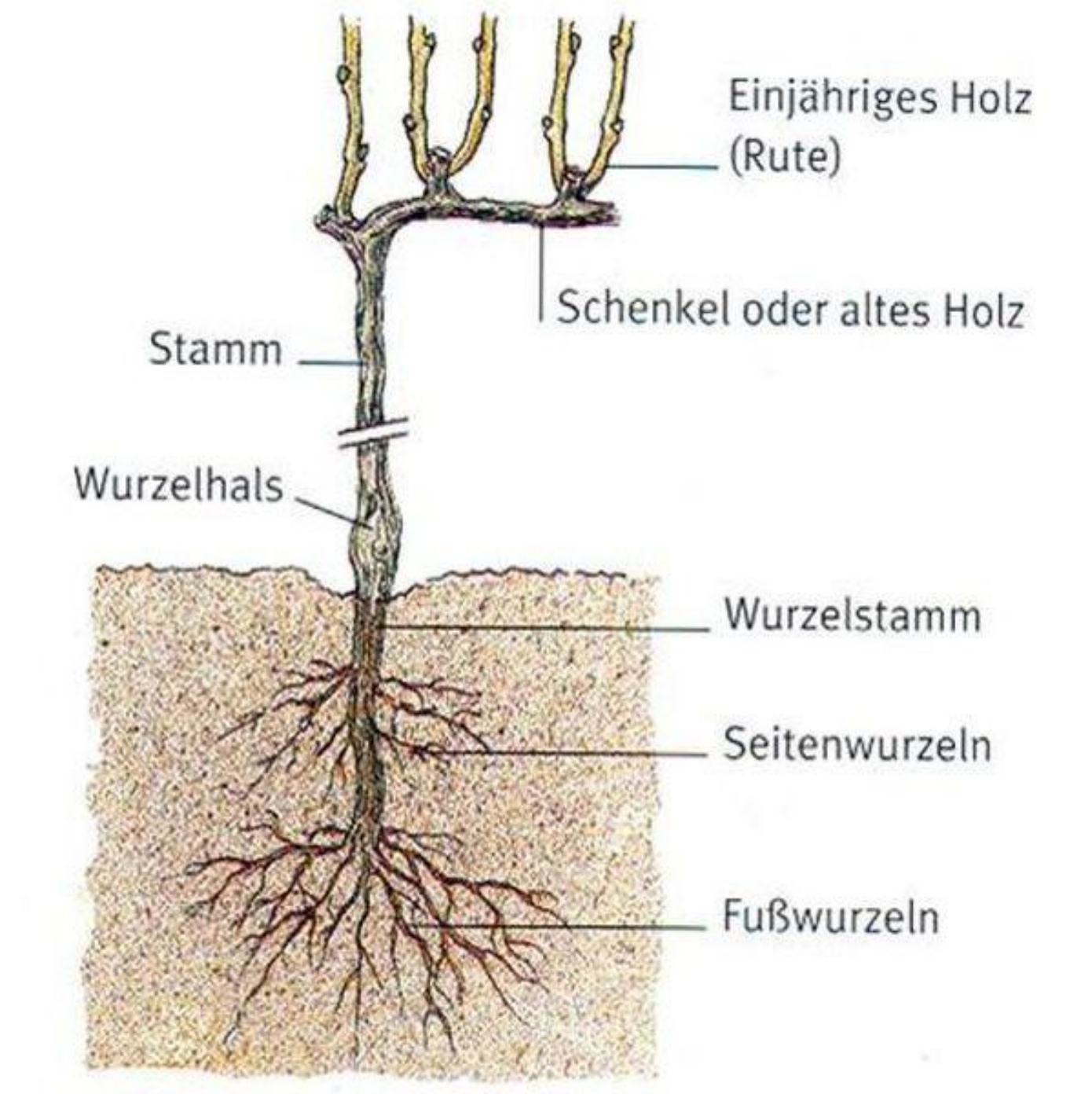
- kleinbeerig
- reich an Kernen
- dickhäutig

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

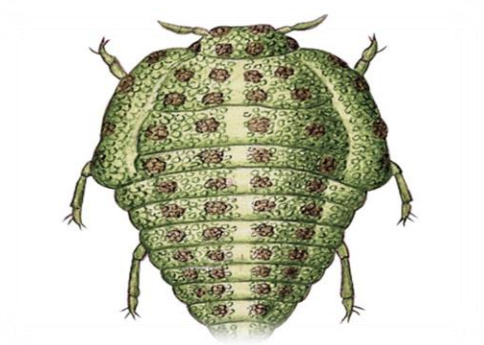
TAFEL- vs. Weintrauben

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

DER REBSTOCK

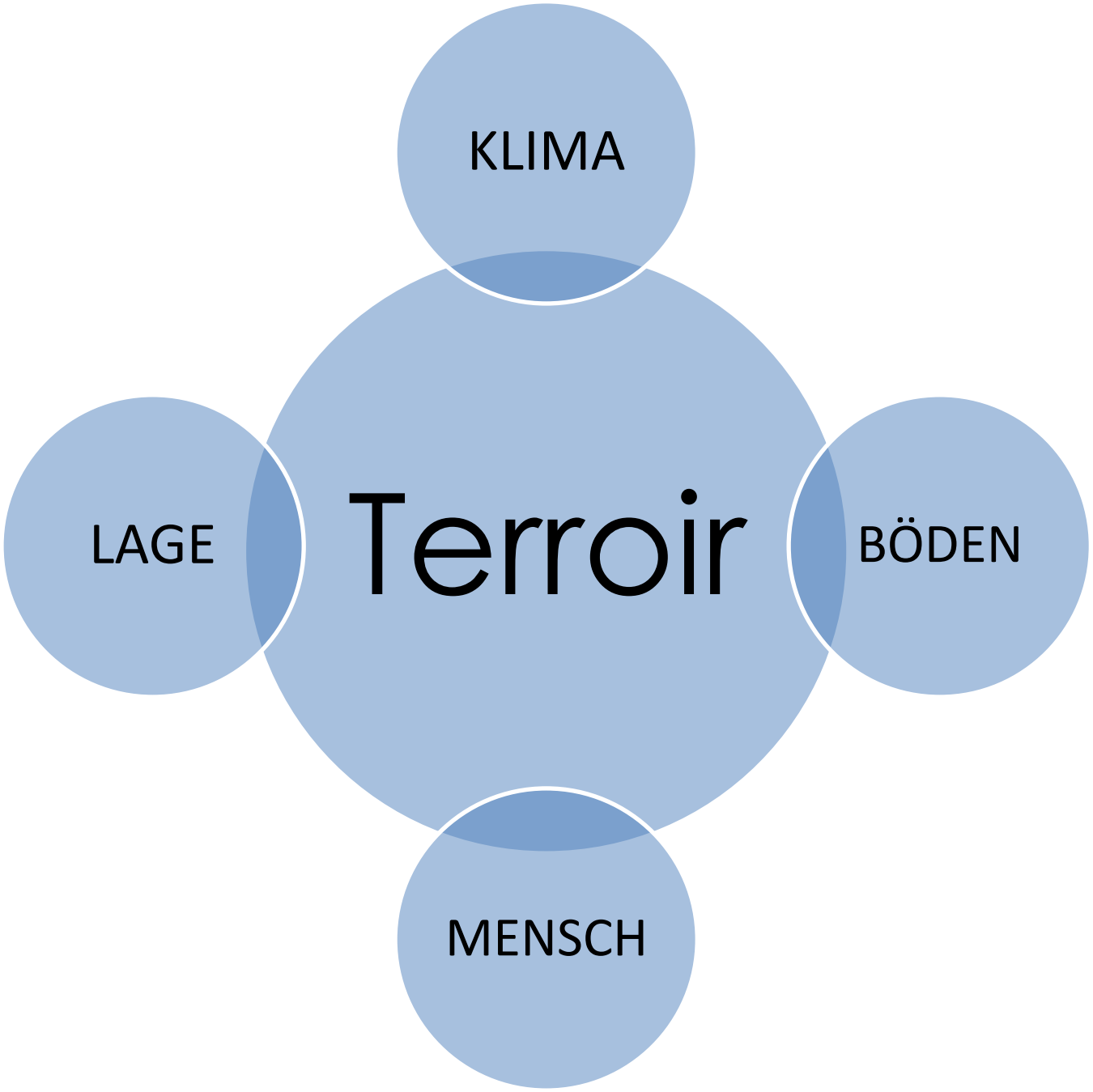


SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

DER WEINBERG



SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Der Anbau:

STANDORT:

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

BÖDEN:

Zusammensetzung – Körnung – Mineralik - Wasserhaushalt

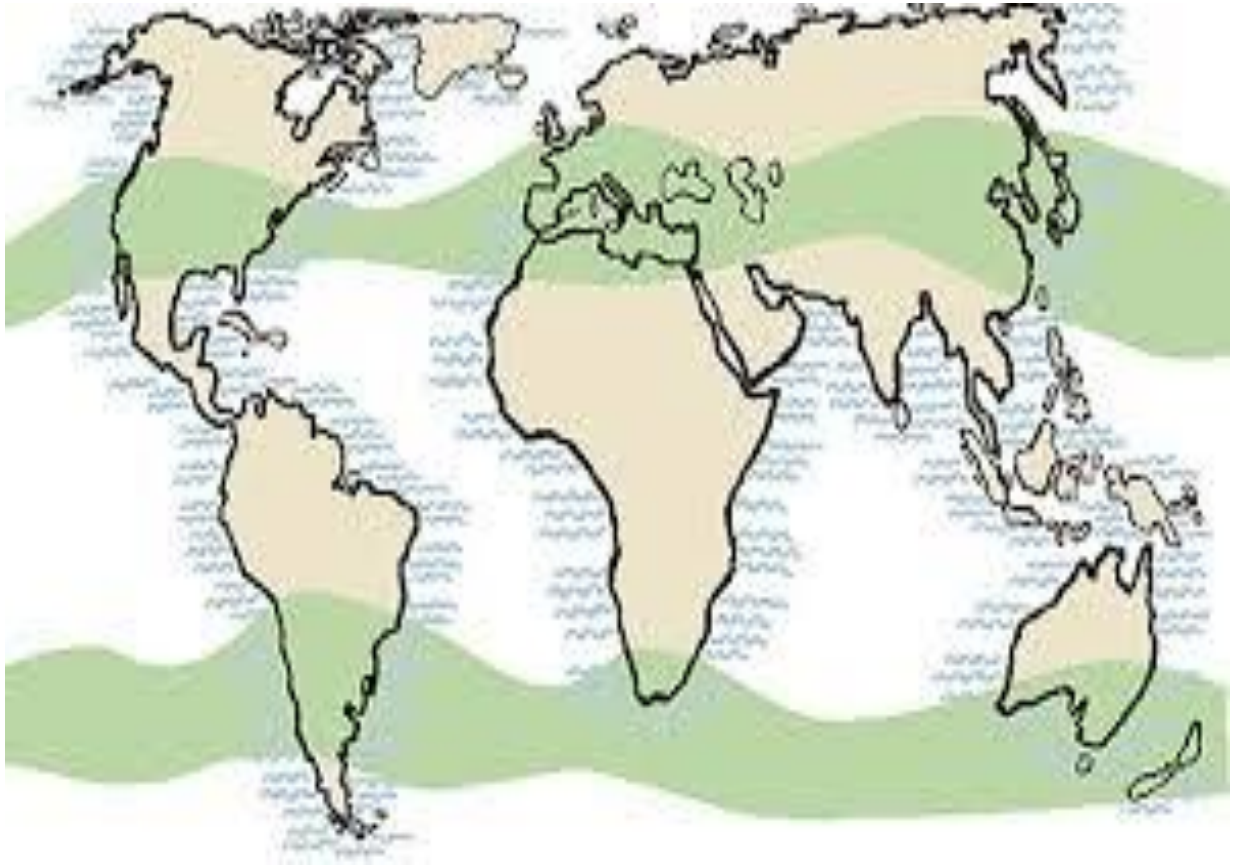
KLIMA:

Klima – Jahresverlauf - Klimaveränderungen

TRADITION & MENSCHLICHE EINGRIFFE

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

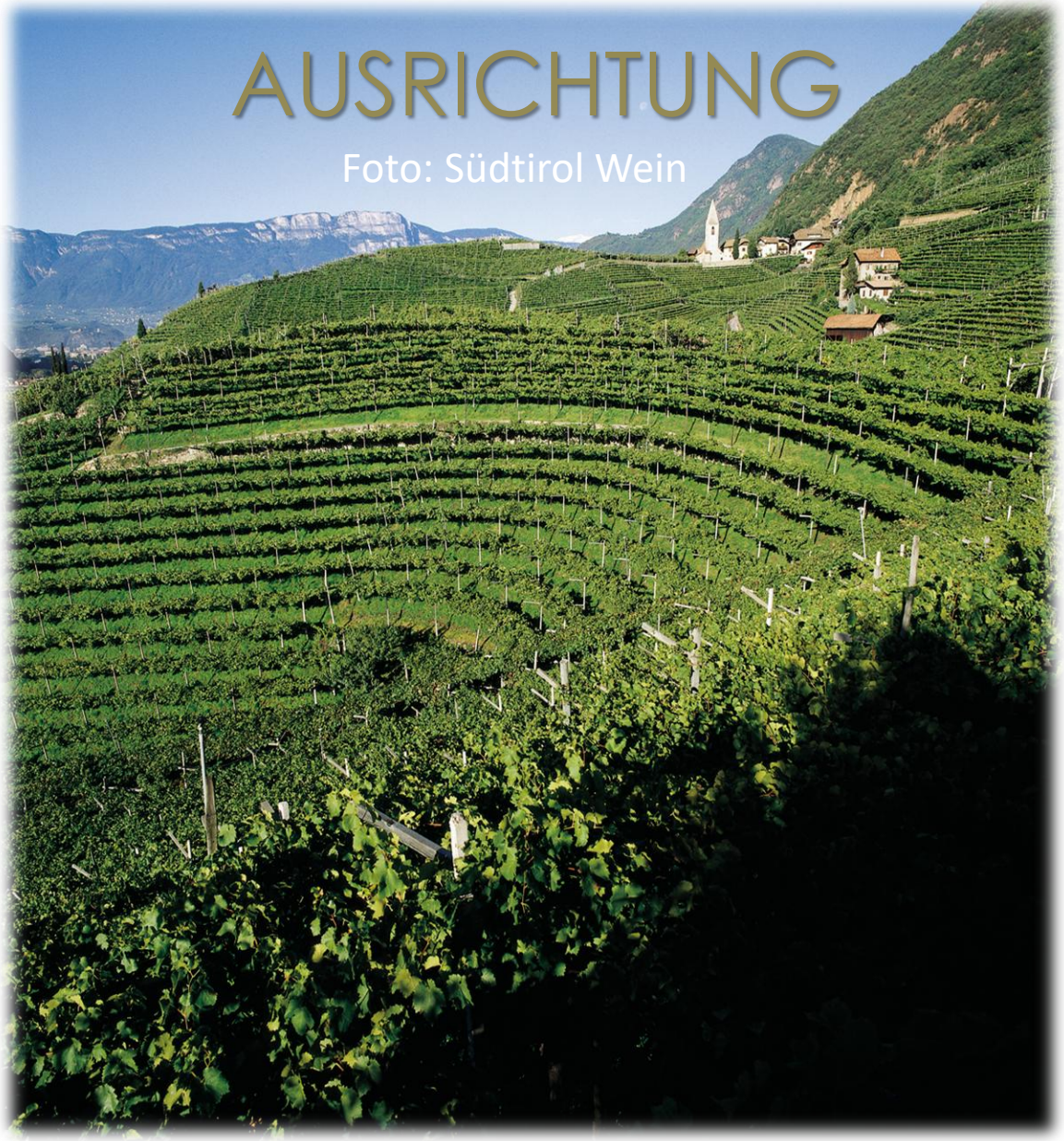
BREITENGRAD



HANGNEIGUNG

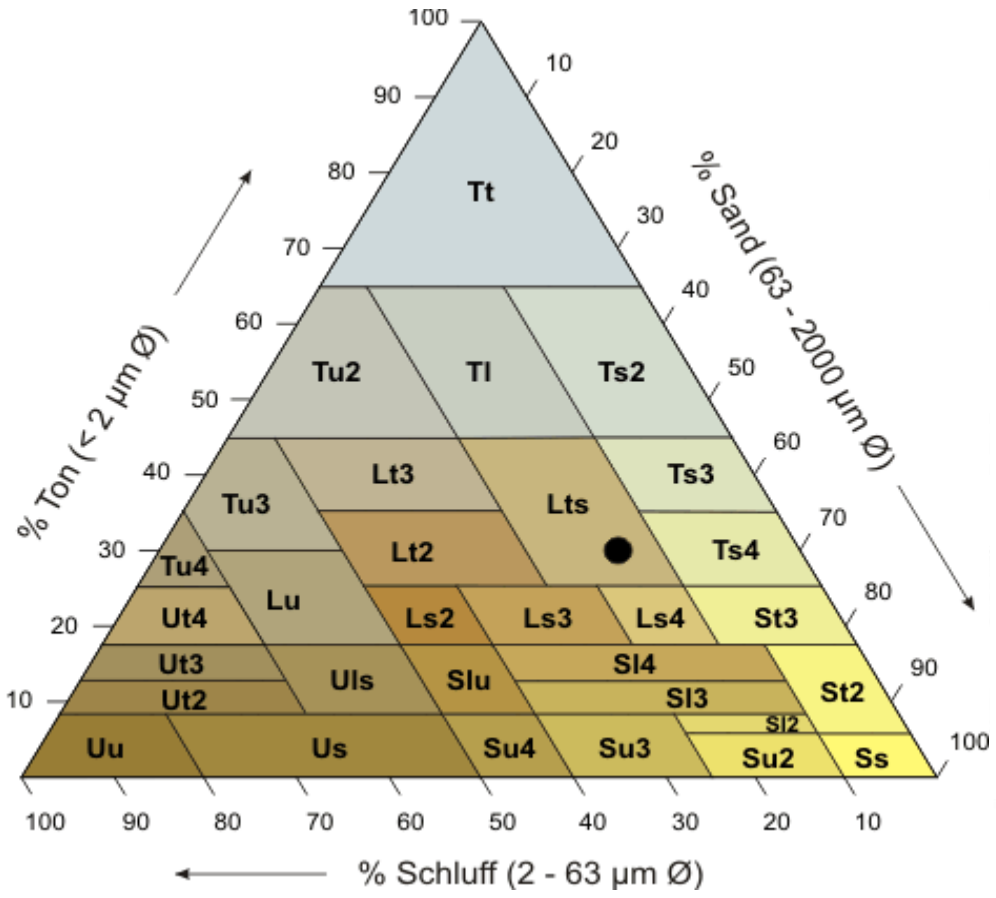
Bild: Jens Priewe

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

BÖDEN

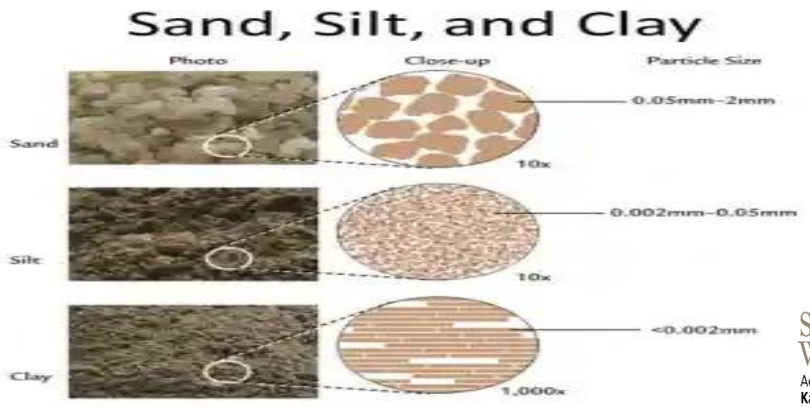


Ton < 0,002 mm
Schluff oder Silt 0,002 – 0,063
Sand 0,063 – 2 mm
Kies 2 – 63 mm

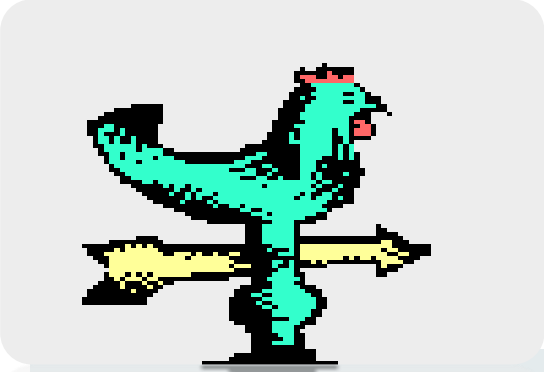
ꝏ

Lehm
(Gemisch aus Sand, Schluff und Ton)

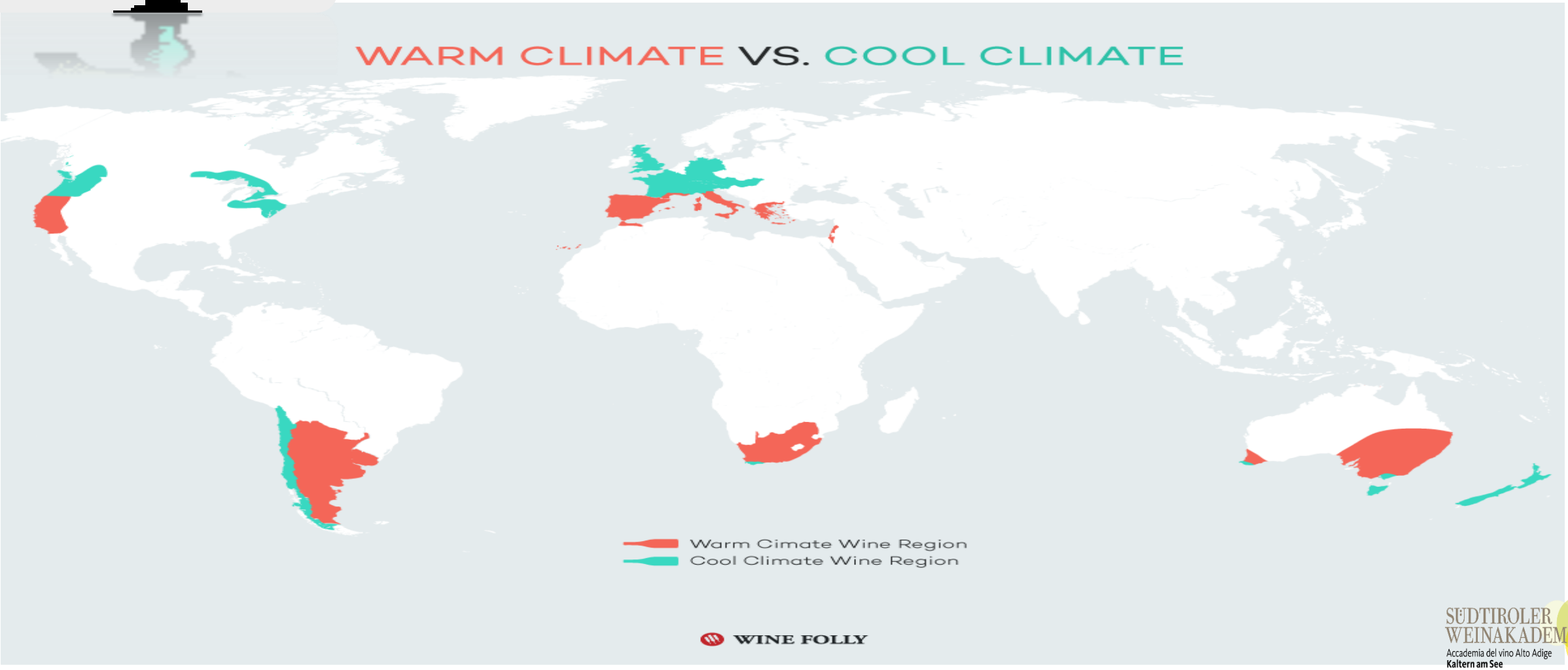
- Wasserspeicherungsvermögen
- Mineralik



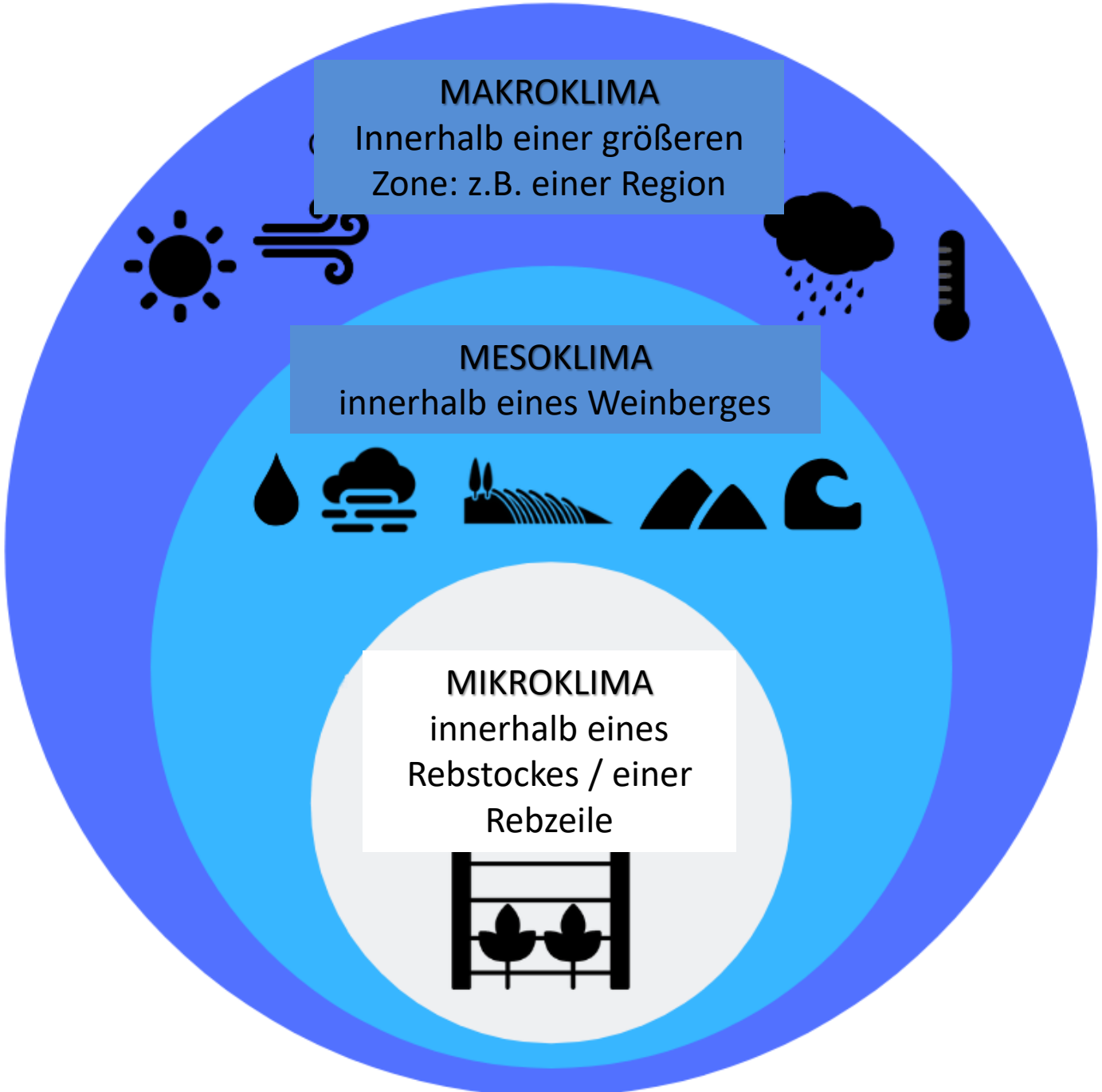
SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



KLIMA & WETTER
Jahresverlauf



SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

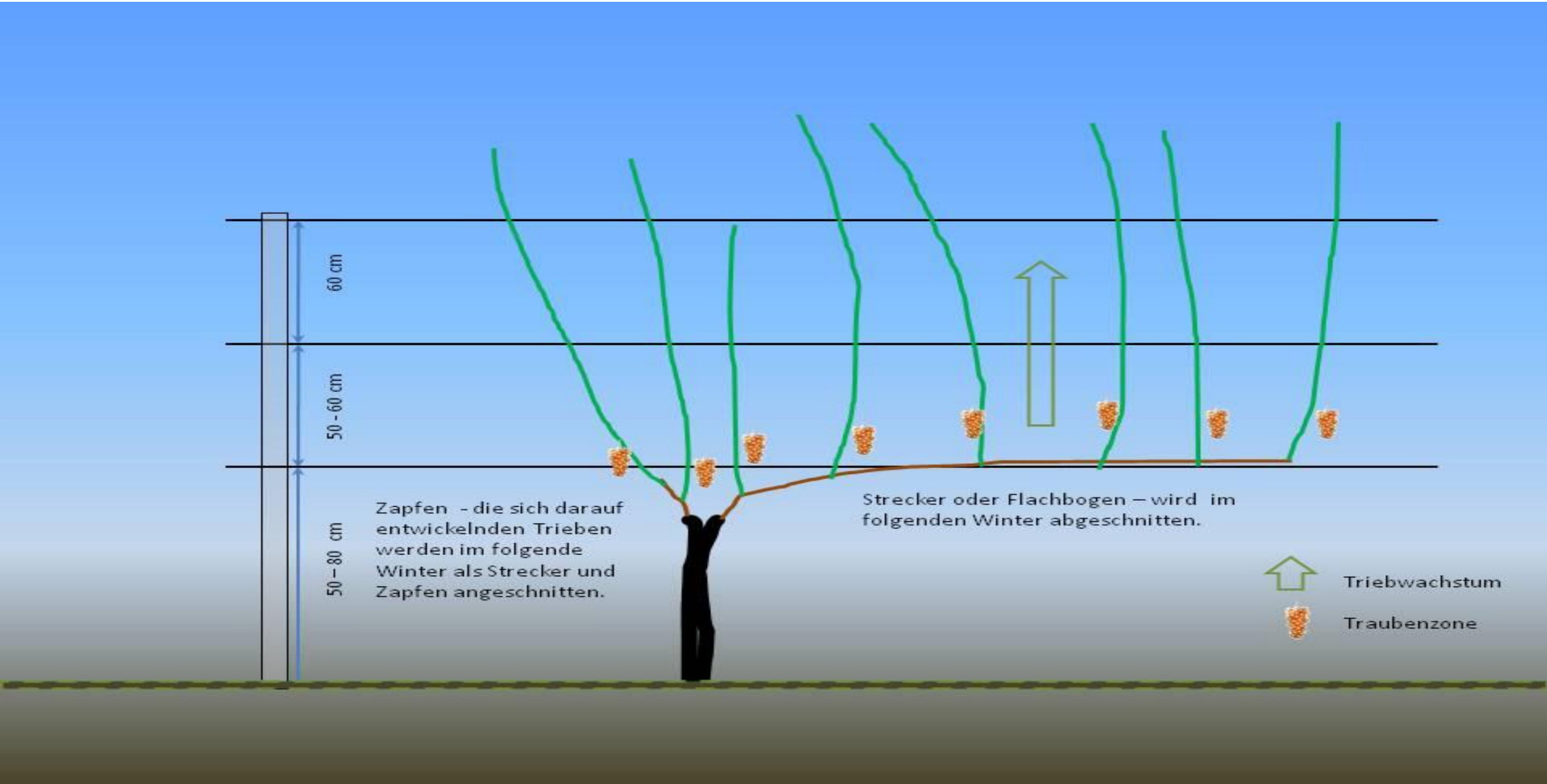
Menschliche Eingriffe
Traditionen
Erzeugervorschriften

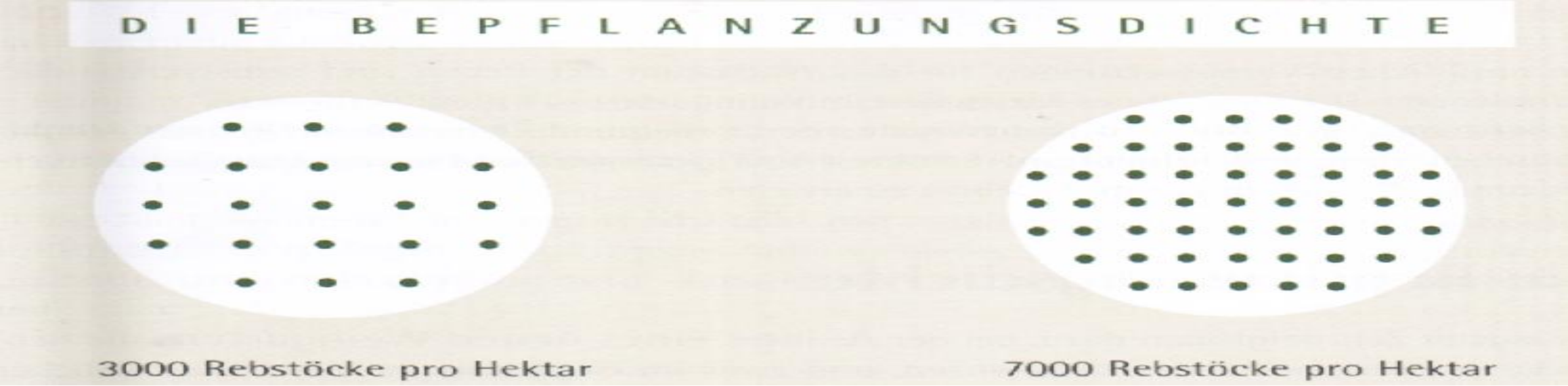
REBSCHNITT

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

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

ERZIEHUNGSSYSTEME





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

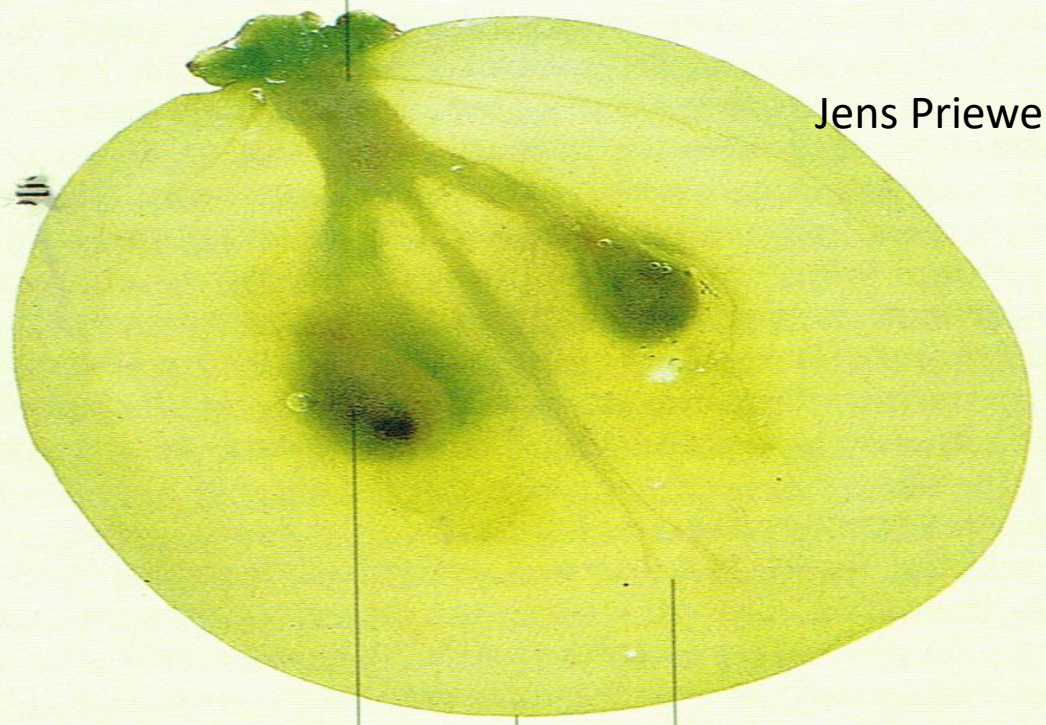
SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

DIE ERNTE

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Butzen: Verbindung zwischen Stiel und Fruchtfleisch.

Jens Priewe



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

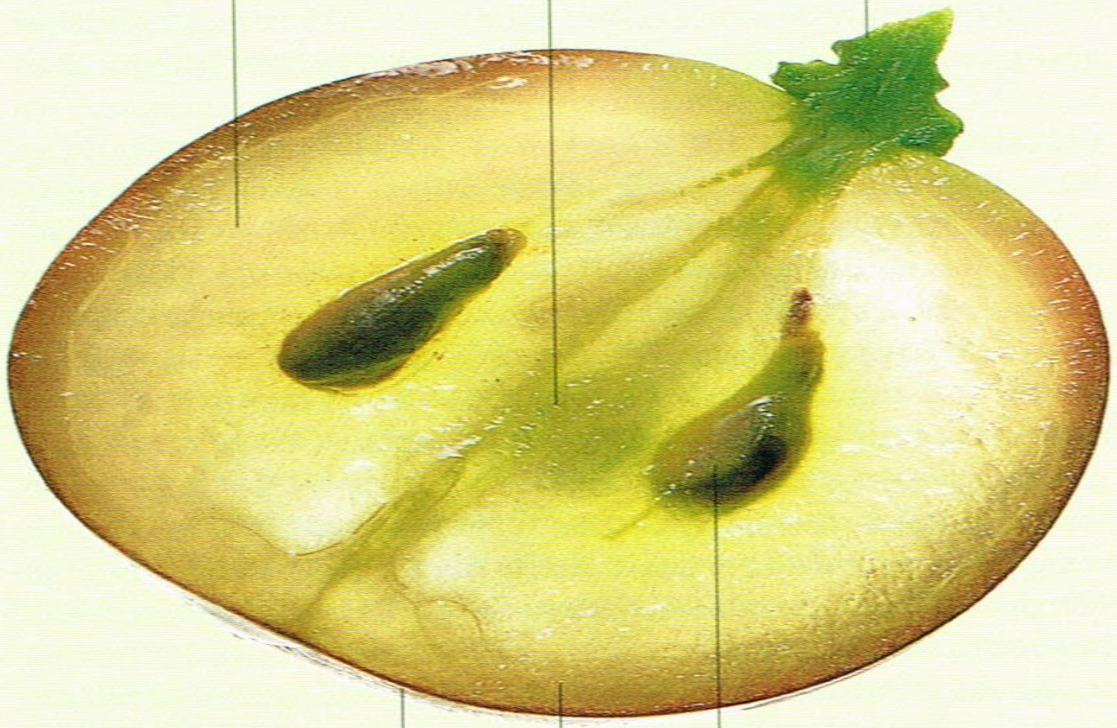
Traubenmark: der saftreichste Teil des Gewebes.

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.

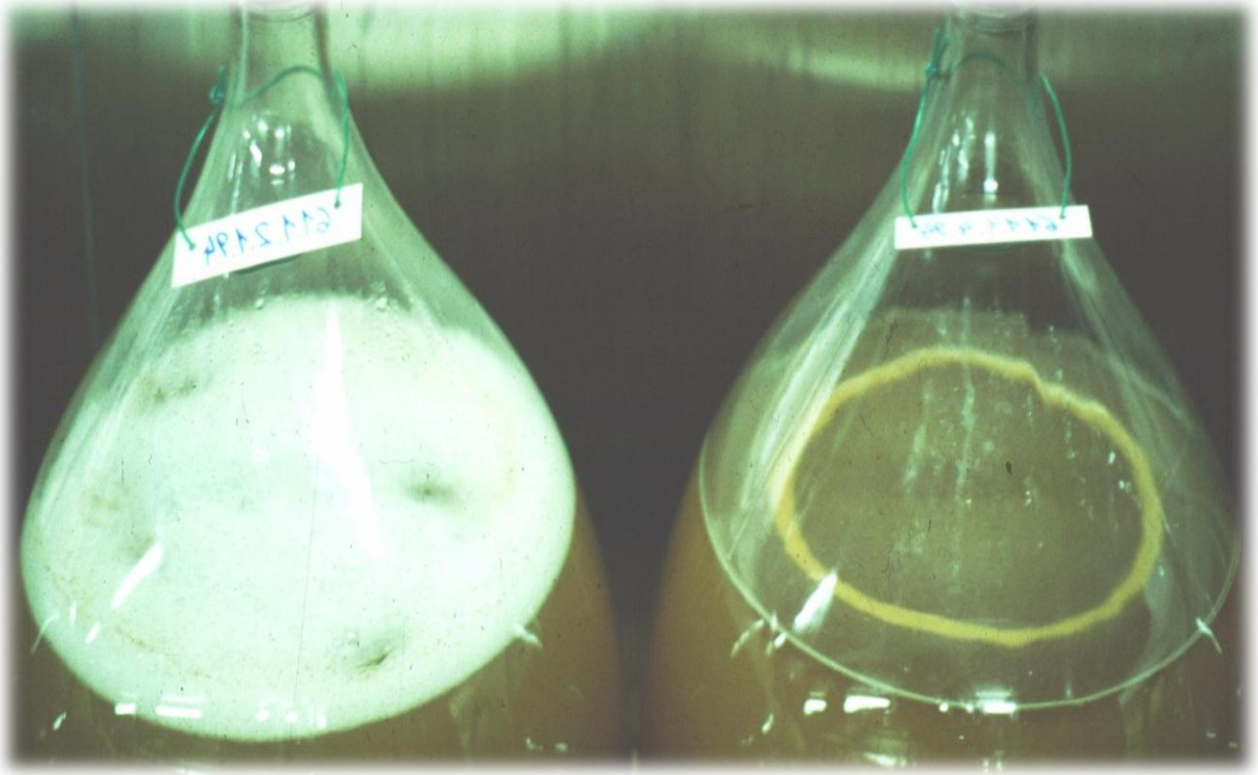
Stiel: Er enthält 22 % aller Polyphenole.



Schale: Hier befinden sich 13 % der Polyphenole.

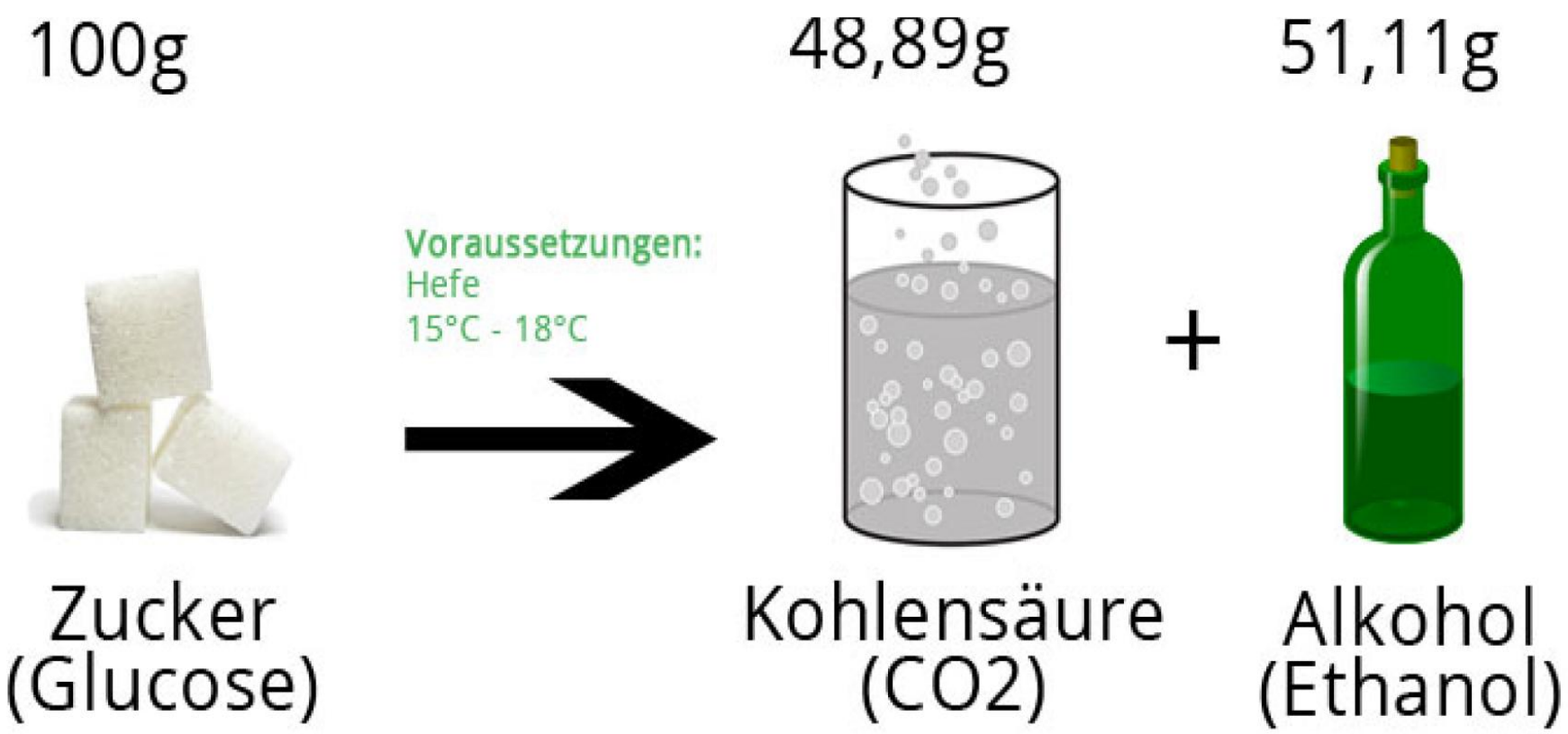
Kerne: Sie enthalten 65 % aller Polyphenole.

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



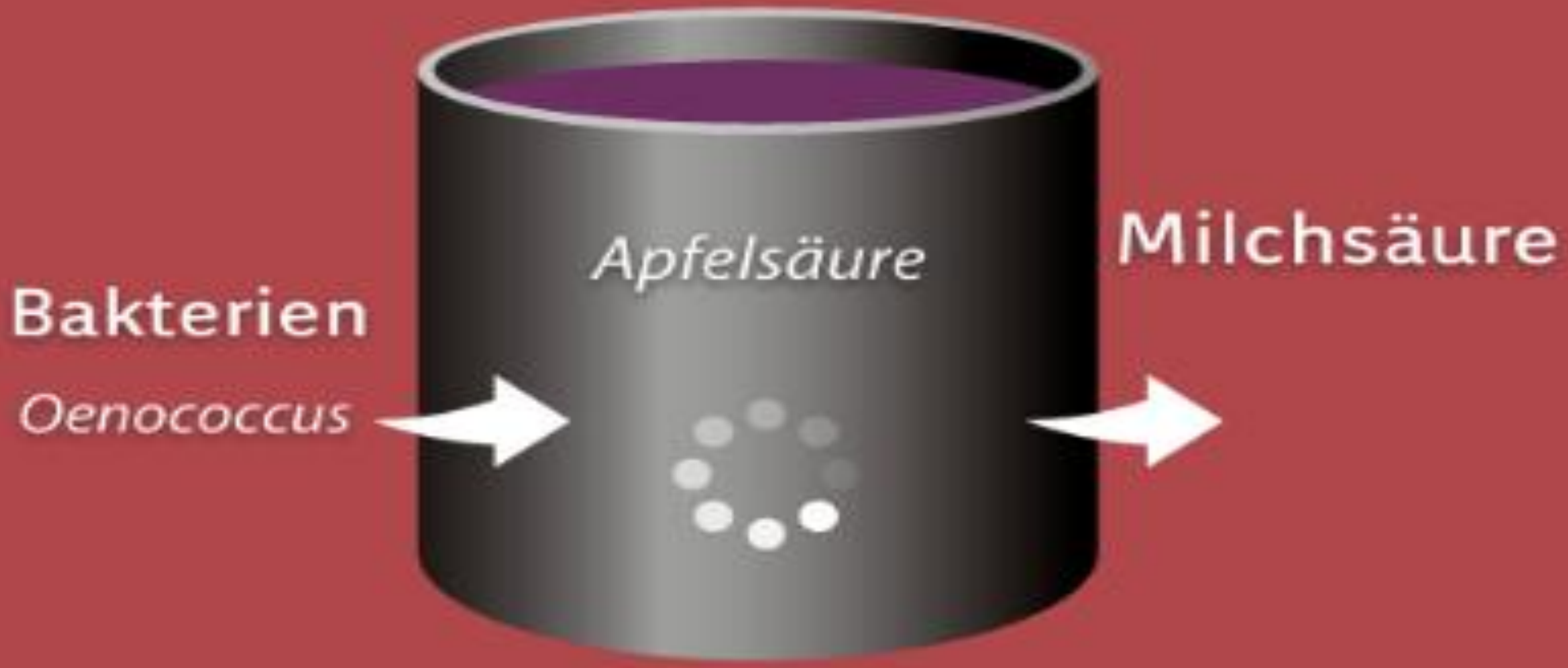
Bilder: Laimburg

DIE ALKOHOLISCHE GÄRUNG



Weinreife.at

DIE SÄUREUMWANDLUNG



WELCHE WEINE?

ROTWEIN

WEISSWEIN

BLANC DES NOIRS

ORANGE WINES

WEISSWEINE

Lesen

ꕥ

Pressen

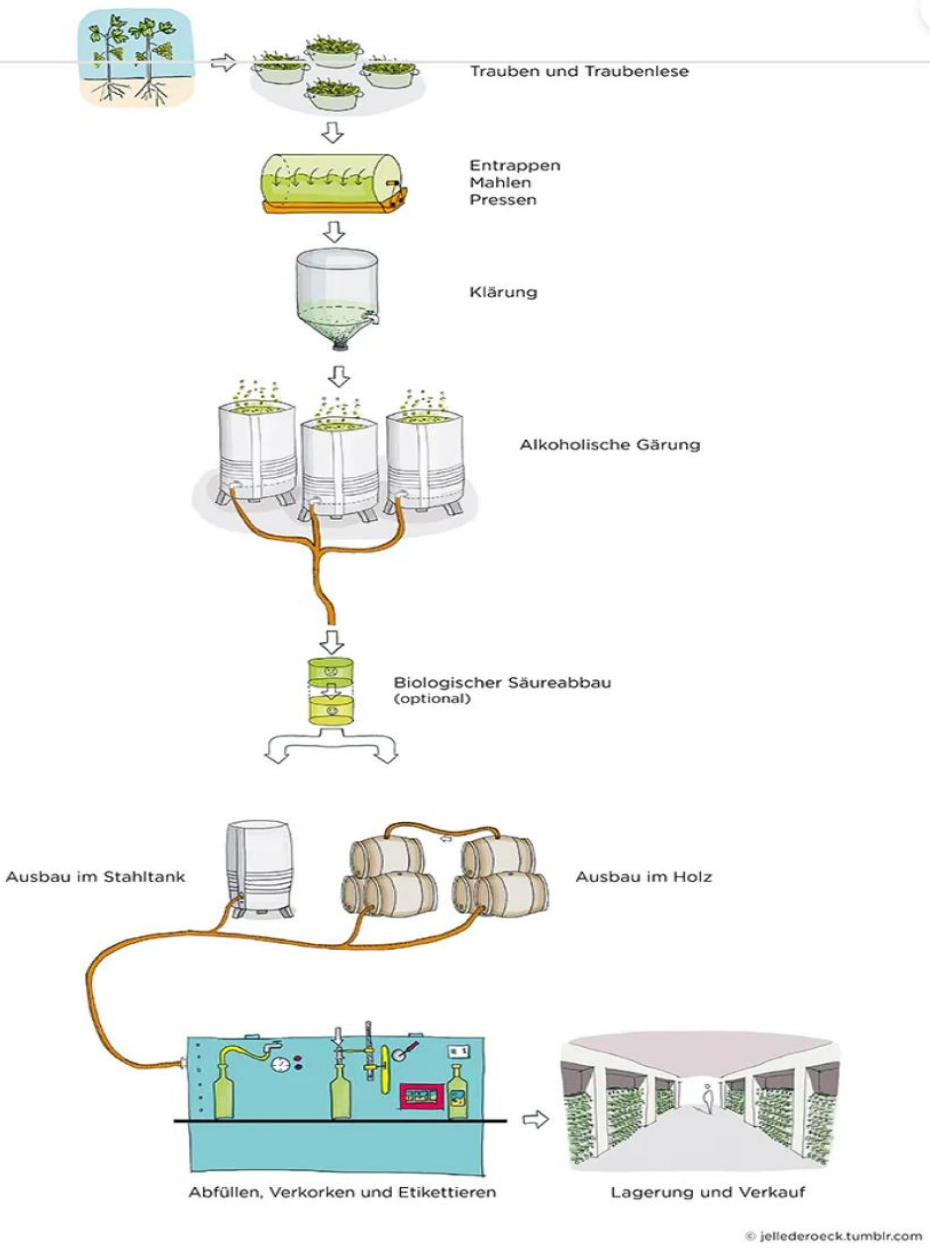
Klären

Gären

Ev. BSA

Ausbau

Abfüllen



Bindella.ch ©

Rebeln

Quetschen - Mahlen

Gärung

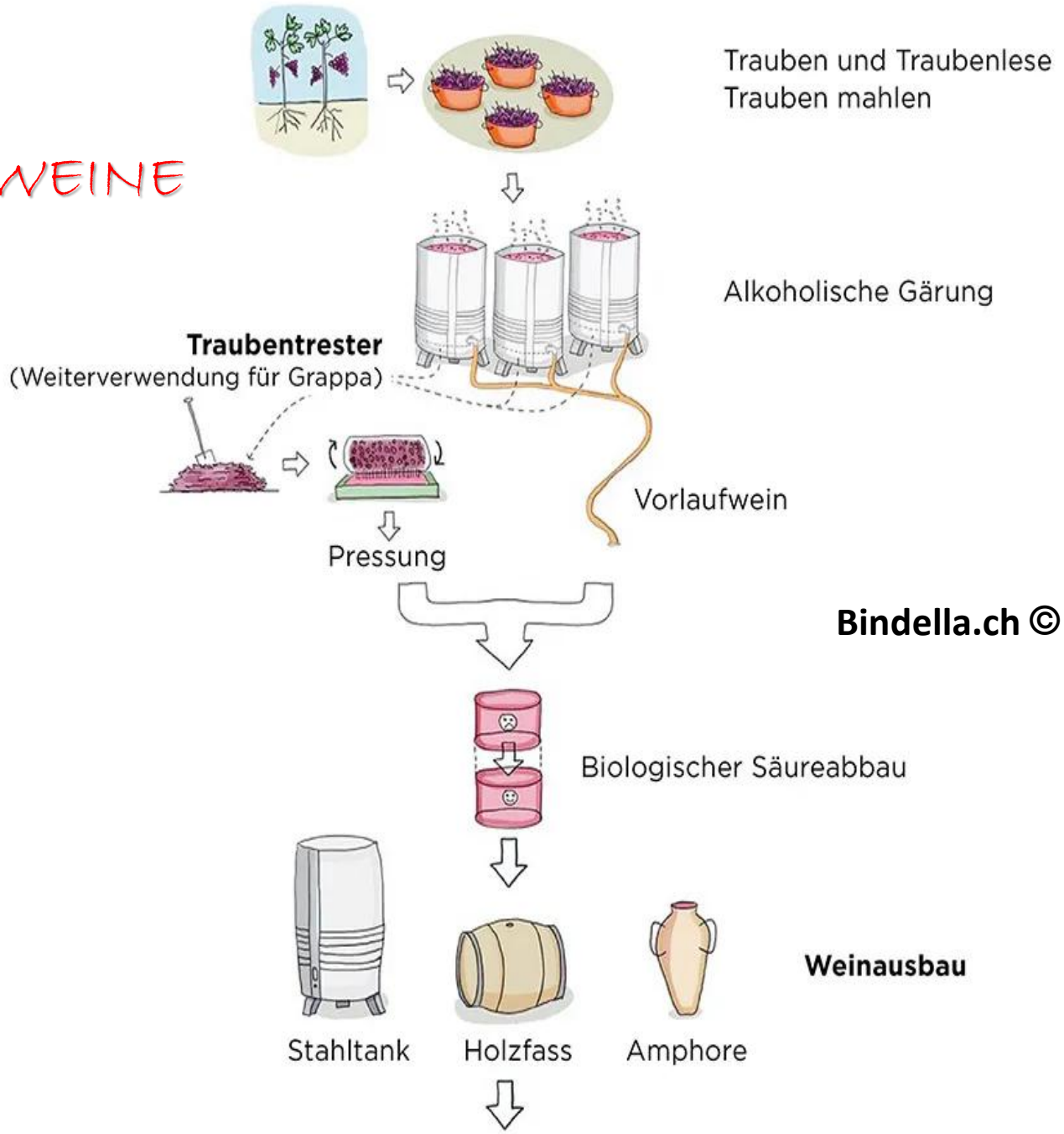
Pressen

BSA

Ausbau

Abfüllen

ROTWEINE

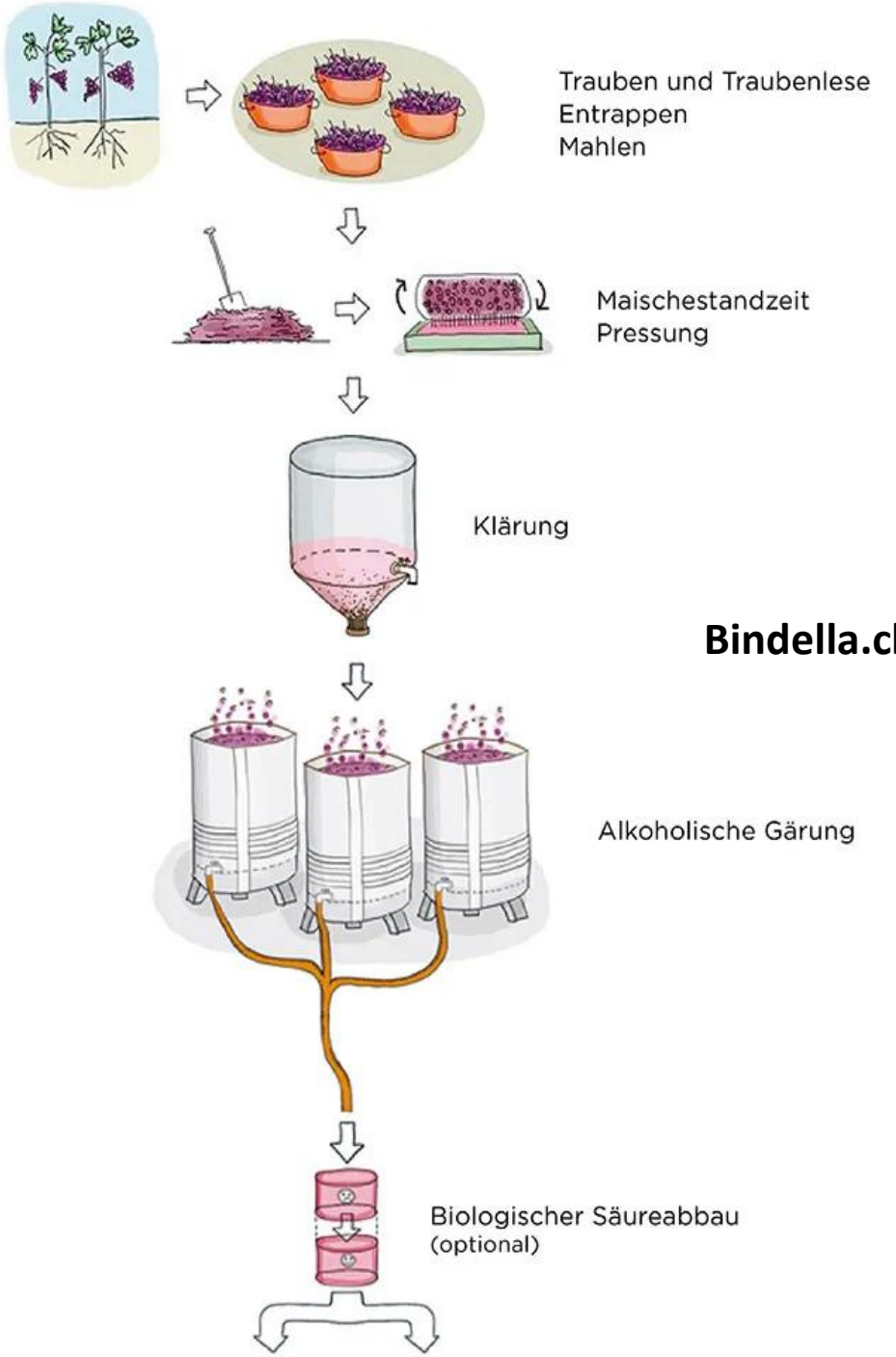


Bindella.ch ©

ROSÉWEINE

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

Abfüllen



Bindella.ch ©

SCHAUMWEINE

Wein mit wenig CO^2

↓

1 – 2,5 atm.

↓

Perlweine

Wein mit sichtbarem CO^2

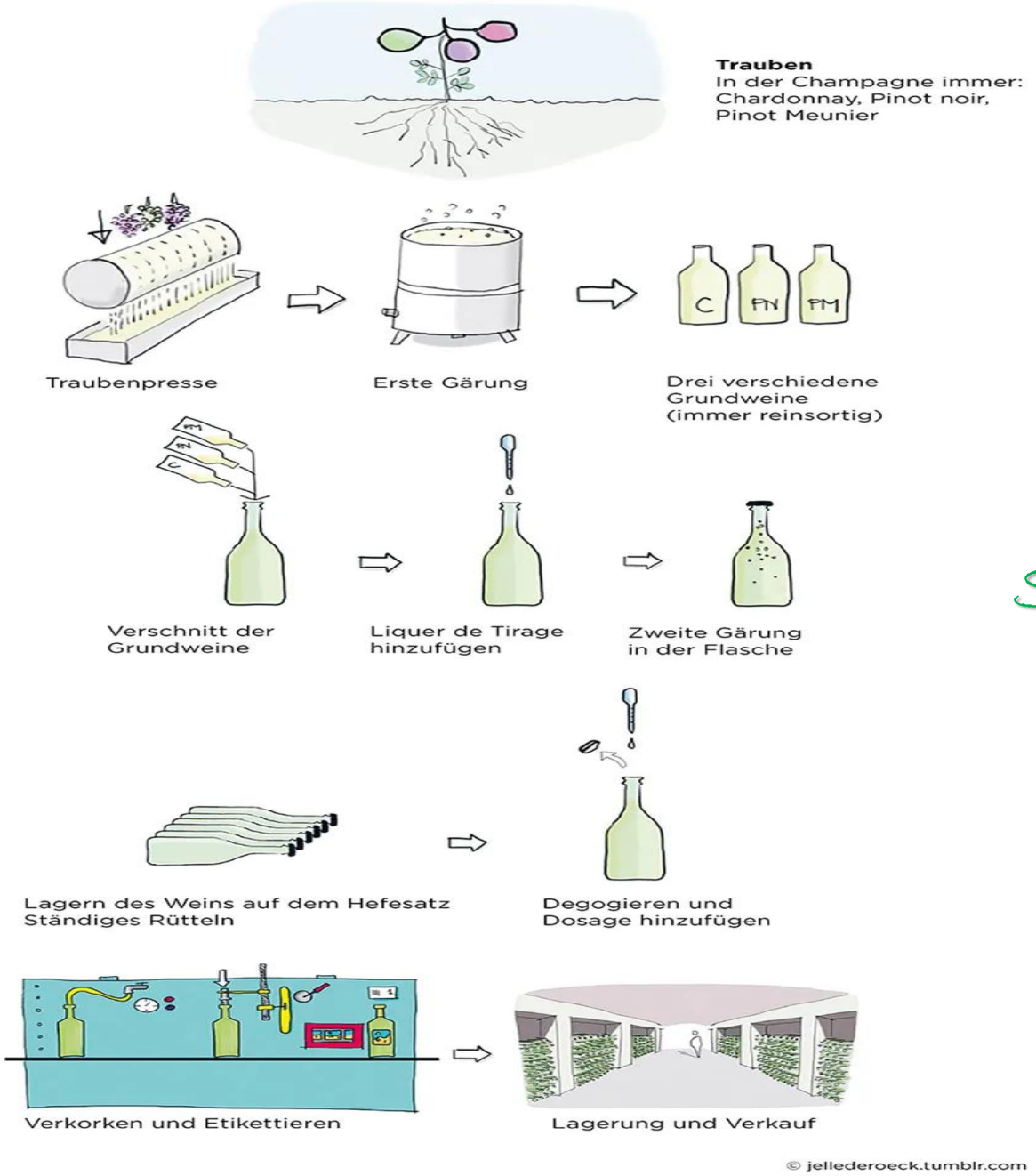
↓

3 atm. / 3,5 atm.

↓

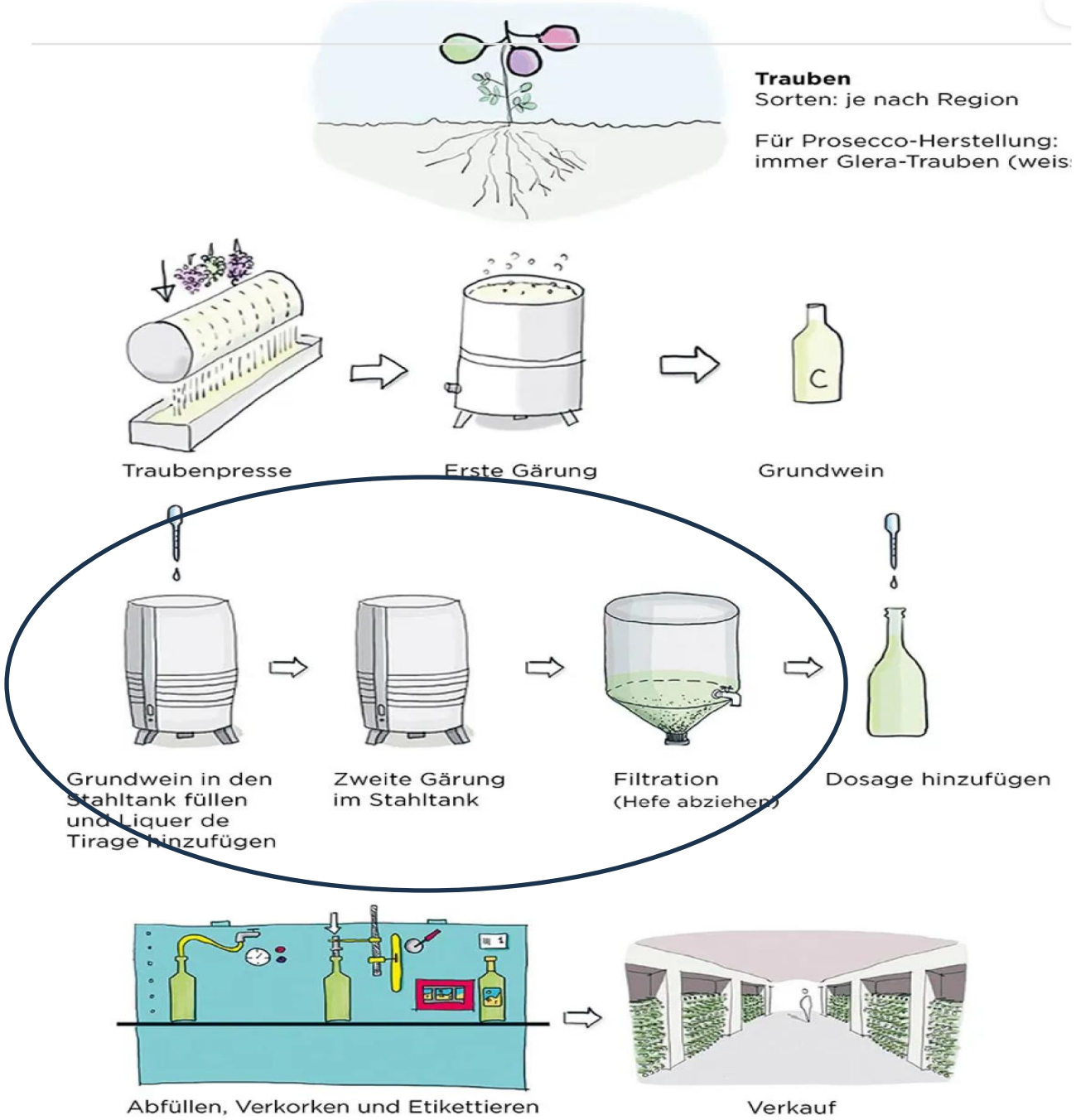
Schaumweine, Sekte

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



SCHAUMWEINE MIT FLASCHEN-GÄRUNG
TRADITIONELLE METHODE

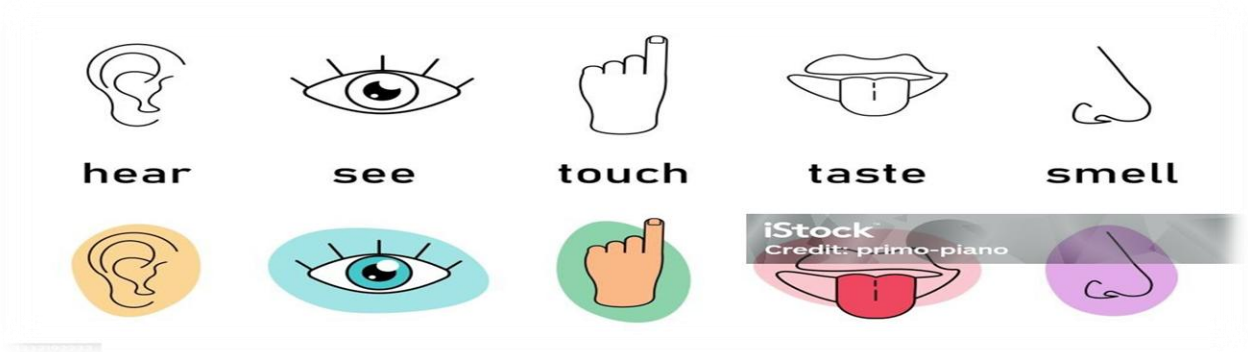
Bindella.ch ©



Charmat- oder Martinotti-Methode

WIE SCHMECKT WEIN?

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG



SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

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**

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

- 1. Visuelle Prüfung:

- Klarheit?
- Welche **Farben** und **Reflexe**?
- Lichtdurchlässigkeit bei Rotweinen?
- Tränen / Kirchenfenster?
- Bläschen bei Schaumweinen?

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

DIE KLARHEIT

Foto: Il Mondo del Sommelier

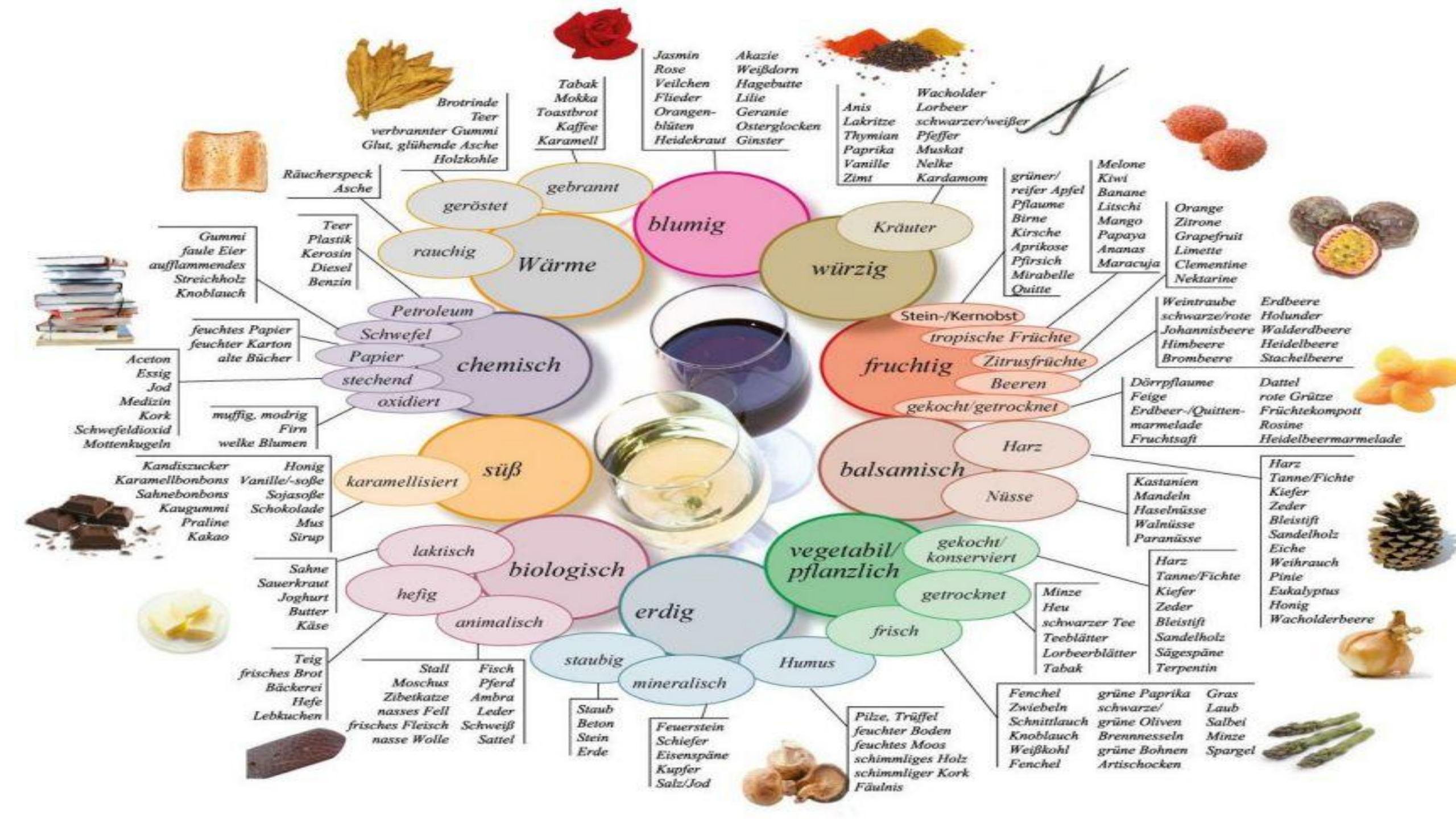
SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

grüngelb
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
Nebbiolo, Grenache
braunrot
überreif
Lange Lagerung

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

- 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?

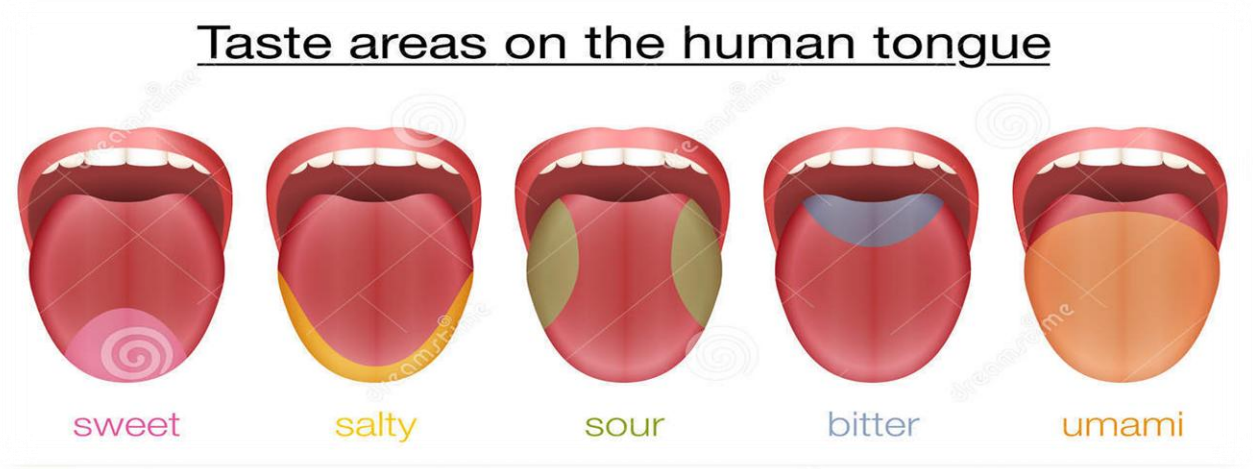

blumig
Jasmin
Rose
Veilchen
Flieder
Orangen-
blüten
Heidekraut
Akazie
Weißdorn
Hagebutte
Lilie
Geranie
Osterglocken
Ginster
würzig
Anis
Lakritze
Thymian
Paprika
Vanille
Zimt
Wacholder
Lorbeer
schwarzer/weißer
Pfeffer
Muskat
Nelke
Kardamom
Kräuter
Wärme
gebrannt
Tabak
Mokka
Toastbrot
Kaffee
Karamell
geröstet
Brotrinde
Teer
verbrannter Gummi
Glut, glühende Asche
Holzkohle
rauchig
Räucherspeck
Asche
chemisch
Petroleum
Teer
Plastik
Kerosin
Diesel
Benzin
Schwefel
Gummi
faule Eier
aufflammendes
Streichholz
Knoblauch
Papier
feuchtes Papier
feuchter Karton
alte Bücher
stechend
Aceton
Essig
Jod
Medizin
Kork
Schwefeldioxid
Mottenkugeln
oxidiert
muffig, modrig
Firn
welke Blumen
fruchtig
Stein-/Kernobst
grüner/
reifer Apfel
Pflaume
Birne
Kirsche
Aprikose
Pfirsich
Mirabelle
Quitte
Melone
Kiwi
Banane
Litschi
Mango
Papaya
Ananas
Maracuja
tropische Früchte
Orange
Zitrone
Grapefruit
Limette
Clementine
Nektarine
Zitrusfrüchte
Beeren
Weintraube
schwarze/rote
Johannisbeere
Himbeere
Brombeere
Erdbeere
Holunder
Walderdbeere
Heidelbeere
Stachelbeere
gekocht/getrocknet
Dörrpflaume
Feige
Erdbeer-/Quitten-
marmelade
Fruchtsaft
Dattel
rote Grütze
Früchtekompott
Rosine
Heidelbeermarmelade
balsamisch
Harz
Harz
Tanne/Fichte
Kiefer
Zeder
Bleistift
Sandelholz
Eiche
Weihrauch
Pinie
Eukalyptus
Honig
Wacholderbeere
Nüsse
Kastanien
Mandeln
Haselnüsse
Walnüsse
Paranüsse
süß
karamellisiert
Kandiszucker
Karamellbonbons
Sahnebonbons
Kaugummi
Praline
Kakao
Honig
Vanille/-soße
Sojasoße
Schokolade
Mus
Sirup
biologisch
laktisch
Sahne
Sauerkraut
Joghurt
Butter
Käse
hefig
Teig
frisches Brot
Bäckerei
Hefe
Lebkuchen
animalisch
Stall
Moschus
Zibetkatze
nasses Fell
frisches Fleisch
nasse Wolle
Fisch
Pferd
Ambra
Leder
Schweiß
Sattel
erdig
staubig
Staub
Beton
Stein
Erde
mineralisch
Feuerstein
Schiefer
Eisenspäne
Kupfer
Salz/Jod
Humus
Pilze, Trüffel
feuchter Boden
feuchtes Moos
schimmliges Holz
schimmliger Kork
Fäulnis
vegetabil/
pflanzlich
gekocht/
konserviert
Harz
Tanne/Fichte
Kiefer
Zeder
Bleistift
Sandelholz
Sägespäne
Terpentin
getrocknet
Minze
Heu
schwarzer Tee
Teeblätter
Lorbeerblätter
Tabak
frisch
Fenchel
Zwiebeln
Schnittlauch
Knoblauch
Weißkohl
Fenchel
grüne Paprika
schwarze/
grüne Oliven
Brennnesseln
grüne Bohnen
Artischocken
Gras
Laub
Salbei
Minze
Spargel

➢ 3. Geschmackliche Prüfung:

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

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

- Der Geschmack:
  - Süß
  - Salzig
  - Sauer
  - Bitter
  - Umami
  - ……..

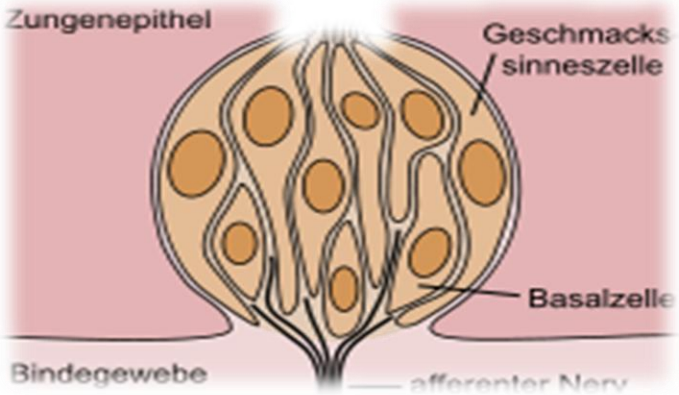


SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

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

  - Viskosität & Textur = RUNDHEIT
  - Masse & Konsistenz = KÖRPER
  - Prickeln der Kohlensäure
  - Adstringenz des Gerbstoffes
  - Pseudowärme, durch Alkohol ausgelöst
  - Temperatur

  .....



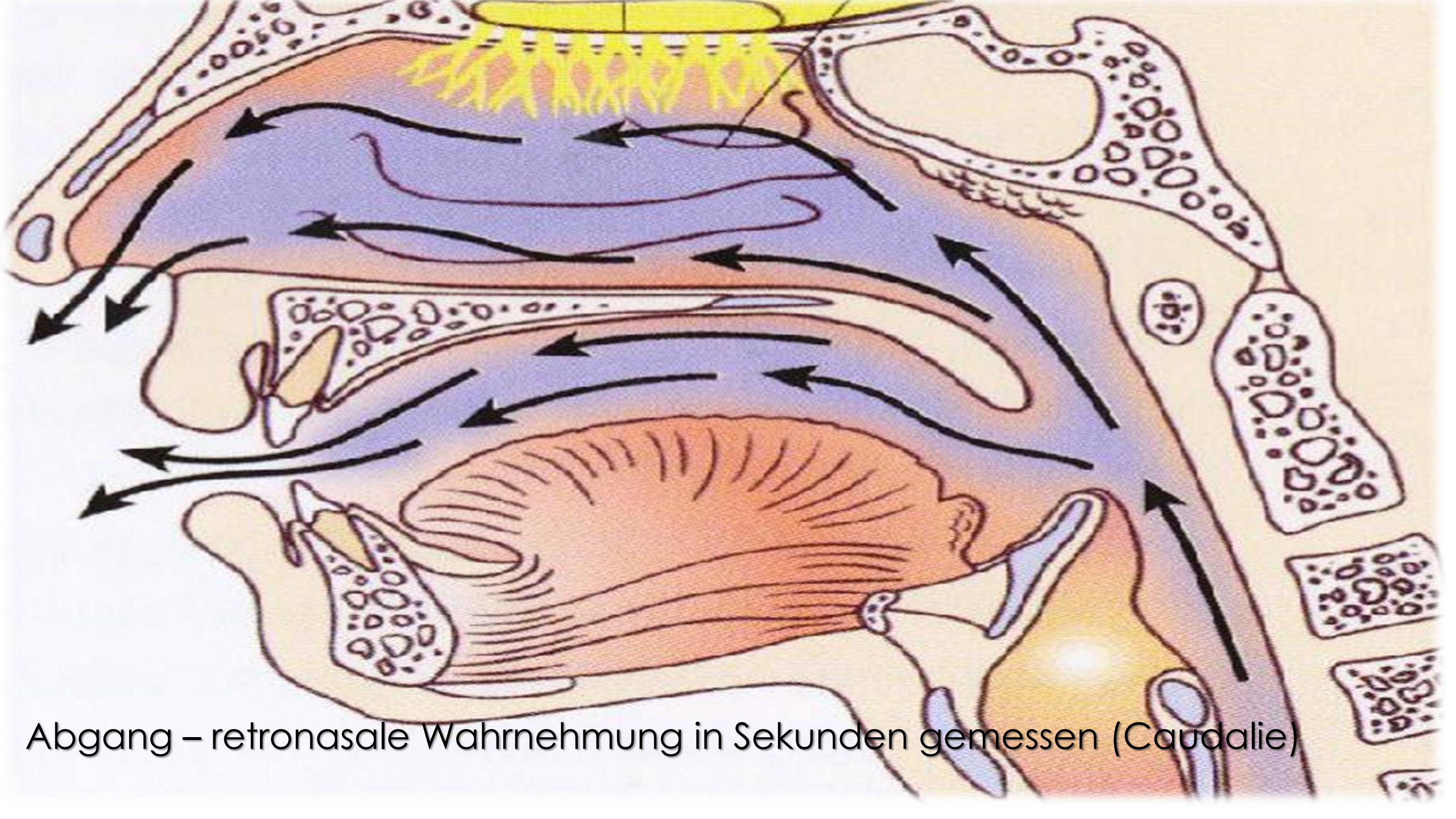
SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Geschmack & haptischer Sinn = FLAVOUR

Genussvolle Balance der einzelnen Komponenten mit Bezug auf die Weintypologie

Vielfalt der Inhaltstoffe
Extrakt

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Abgang – retronasale Wahrnehmung in Sekunden gemessen (Caudalie)

Schlussfolgerungen

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

WSET® **Systematic Approach** to Tasting Wine

WSET® LEVEL 3 ADVANCED SYSTEMATIC APPROACH TO TASTING©

APPEARANCE		
Clarity		clear - dull
Intensity		water-white - pale - medium - deep - opaque
Colour	white rosé red	colourless - lemon green - lemon - gold - amber pink - salmon - orange purple - ruby - garnet - mahogany - tawny
Other observations		rim vs. core, legs, bubbles

NOSE	
Condition	clean - unclean *(faults?)*
Intensity	light - medium - pronounced
Development	youthful - developing - aged
Aroma characteristics	fruit - floral - spice - vegetal - nut - oak - other

PALATE		
Sweetness		dry - off-dry - medium-dry - medium - medium-sweet - sweet
Acidity		low - low-medium - medium - medium-high - high
Tannin		low - low-medium - medium - medium-high - high
Body		light - light-medium - medium - medium-full - full
Intensity		light - medium - pronounced
Bubbles	size texture	small - medium - large *(sparkling wine only)* delicate - creamy - aggressive
Flavour characteristics		fruit - floral - spice - vegetal - nut - oak - other
Alcohol level		low - medium - high - fortified
Length		short - medium - long

CONCLUSIONS	
Quality	poor - acceptable - good - excellent
Maturity	immature - ready to drink, but could age - ready to drink - tired
Value category	inexpensive - mid-priced - high-priced - premium

Copyright Wine and Spirit Education Trust 2004

The copyright in the "WSET® Systematic Approach to Tasting (Advanced)" is the property of the Wine & Spirit Education Trust, which also owns the moral rights therein. WSET is a Registered Trademark of the Wine & Spirit Education Trust.

The WSET® Systematic Approach to Tasting (Advanced) may be reproduced freely without royalty or fee upon terms that:

i. it is reproduced in full, without alteration, omission or addition:
ii the title "WSET® Systematic Approach to Tasting (Advanced)" is always included therewith:
iii the Wine and Spirit Education Trust is acknowledged as the author thereof:
iv the foregoing copyright claim is reproduced in full in connection with every publication thereof.

Visuelle Prüfung

Klarheit	Farbe (WW)	Farbe (Rosé)	Farbe (RW)
Verschleiert	Grünlich	Pfirsichblütenfarben	Amarantrot
Genügend klar	Strohgelb	Kupferfarben	Rubinrot
Klar	Goldgelb	Lachsfarben	Karminrot
Kristallklar	Bernstein	Korallenfarben	Granatrot
Brillant	Mahagoni	Pfingstrosenfarben	Orangerot

Konsistenz (nur stille Weine)	Perlage (nur schäumende Weine)			
	Perlenketten	Aufstiegsge-schwindigkeit	Körnung	Dauerhaftigkeit
Fließend/flüssig	Spärlich	Schnell	Grob	Schwin-dend/flüchtig
Konsistent	Durchschnittlich zahlreich	Mittel	Durchschnittlich fein	Durchschnittlich anhaltend
Viskös	Zahlreich	Langsam	Fein	Anhaltend

Geruchliche Prüfung

Intensität	Beschreibung			Komplexität
Moderat	Aromatisch	Blumig	Würzig	Moderat
Intensiv	Vegetabil	Rebsortenbe-dingt	Bäckerei / Kondi-torei	Komplex
Sehr intensiv	Fruchtig	Duftig	Empyreumatisch	Ausgeprägt
	Geruchliche Qualität			
Annehmbar	Gut	Sehr gut	Ausgezeichnet	Exzellent

Geruchlich- Geschmackliche Prüfung

Zucker	Säure
Trocken	Wenig frisch
Wenig süß	Mäßig frisch
Mäßig süß	Frisch
Süß	Vibrierend
Sehr süß	Säuerlich
Alkohol	**Gerbstoffe**
Wenig warm	Wenig tanninhaltig
Mäßig warm	Mäßig tanninhaltig
Warm	Tanninhaltig
Sehr warm	Entschieden
Alkoholisch/alkoholreich	Adstringierend
Rundheit/Weichheit	**Schmackhafte Substanzen**
Wenig weich	Wenig saftig
Mäßig weich	Mäßig saftig
Weich	Saftig
Samtig	Schmackhaft
Vollmundig/pastös	Salzig

Perlage (nur schäumende Weine)				
Delikat	Mäßig	Lebhaft	Überschwänglich	Prägnant/knackig

Intensität	Struktur	Gleichgewicht	Dauerhaftigkeit
Mäßig intensiv	Mittelgewichtig	Wenig ausgeglichen	Mäßig anhaltend
Intensiv	Voll	Mäßig ausgeglichen	Anhaltend
Sehr intensiv	Kräftig/robust	Ausgeglichen	Sehr anhaltend
	Geruchlich- Geschmackliche Qualität		
Annehmbar	Gut	Sehr gut	Ausgezeichnet	Exzellent

Ergebnis

Entwicklungsstadium		
Trinkreif	Reif	
Harmonie		
Wenig Harmonisch	Durchschnittlich harmonisch	Harmonisch
Gesamtqualität		

Annehmbar	Gut	Sehr gut	Ausgezeichnet	Exzellent
70 - 79	80 - 84	85 - 89,9	90 - 93,9	94 - 100

–Einteilung der Weine:
***vereinfacht*……**

knackig + frisch	harmonisch + mild	voll + intensiv	charmant + fein	samtig + weich	charakterstark + kräftig

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

- Die Speisen-Wein-Anpassung:

- Anpassung durch wechselseitige Wirkung der sensorischen Eigenschaften:

  – Prinzipien der Gegensätzlichkeit oder des Kontrastes
  – Prinzipien der Gleichheit oder Harmonie

SPEISE	WEIN
Geruchliche + geschmackliche Intensität	Geruchliche + geschmackliche Intensität
Geruchlich-geschmackliche Dauerhaftigkeit	Dauerhaftigkeit
fettig / «dickflüssig» /breiig Tendenz süß / süßlich	Säure / CO_2 Saftigkeit
Sukkulenz / Saftigkeit Schmierigkeit / Öligkeit	Alkohol Tannine
Schmackhaftigkeit / Umami Tendenz sauer / säuerlich Tendenz bitter / bitterlich Schärfe / Pikantheit	Weichheit/ Rundheit / Süße
Süße	Süße
Struktur der Speise	Körper des Weines

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

- ANPASSUNG DURCH GLEICHHEIT:
  - Manchmal die **b e s s e r e** Wahl
  - Zur Unterstreichung & Hervorhebung mancher Eindrücke

Gleichheit

– SPEISE:

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

– WEIN:

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

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Süß & Süß

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Intensiv & Intensiv

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

STRUKTUR

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

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

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

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*/ CO^2)
- **Tannin / Alkohol**

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

AGGRESSIVITÄT – HÄRTE

Bitterkeit – Schmackhaftigkeit/Salzigkeit/Umami – Säure - Schärfe

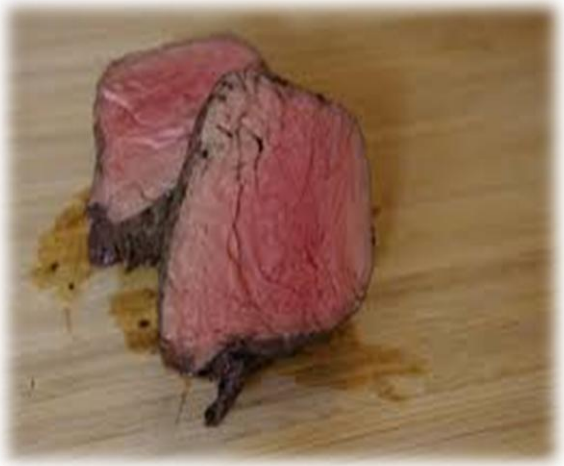
Tendenz süß – süßlich (Mehrfachzucker / Stärke)
Fetthaltigkeit (kompaktes Fett – Patina am Gaumen)

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

- DIE TASTEMPFINDUNGEN / DAS MUNDGEFÜHL:

- Öligkeit / Schmierigkeit
  (flüssiges Fett – Glätte am Gaumen)

- Saftigkeit / Sukkulenz
  (direkt / indirekt durch
  Speichelbildung)



- 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

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

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
Vini Alto Adige

Südtirol Wein

96%

Anteil der DOC-Weine an der Produktion

86

Lagen

< 1%

der Weinbaufläche Italiens

4.800

Winzer

5.850 ha

Anbaufläche

1 ha

Durchschnittsfläche pro Betrieb

Südtirol Wein

200–1.000 m

Höhenlagen (m.ü.d.M.)

20

Rebsorten

65% / 35%

Produktion
Weißwein / Rotwein

326

Kellereibetriebe

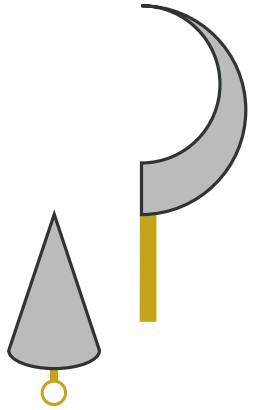
40.000.000

Flaschen jährlich

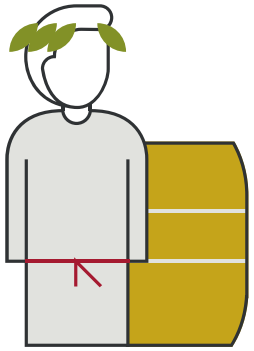
600.000

Flaschen Sekt pro Jahr nach
der klassischen Methode

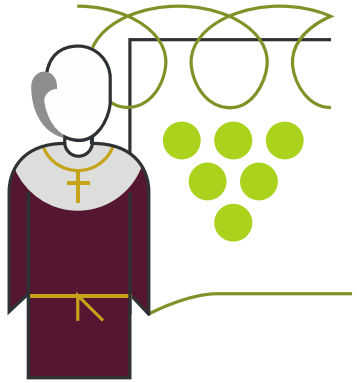
500 v. Chr.



15 v. Chr.



700



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

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Innovation und Organisation

1850

1893

1896

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 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.

1910 Größte Ausdehnung des Weinbaus in Südtirol: 10.000 ha (heute knapp 5.500 ha).

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

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.

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Von Quantität zu Qualität

1970/1975

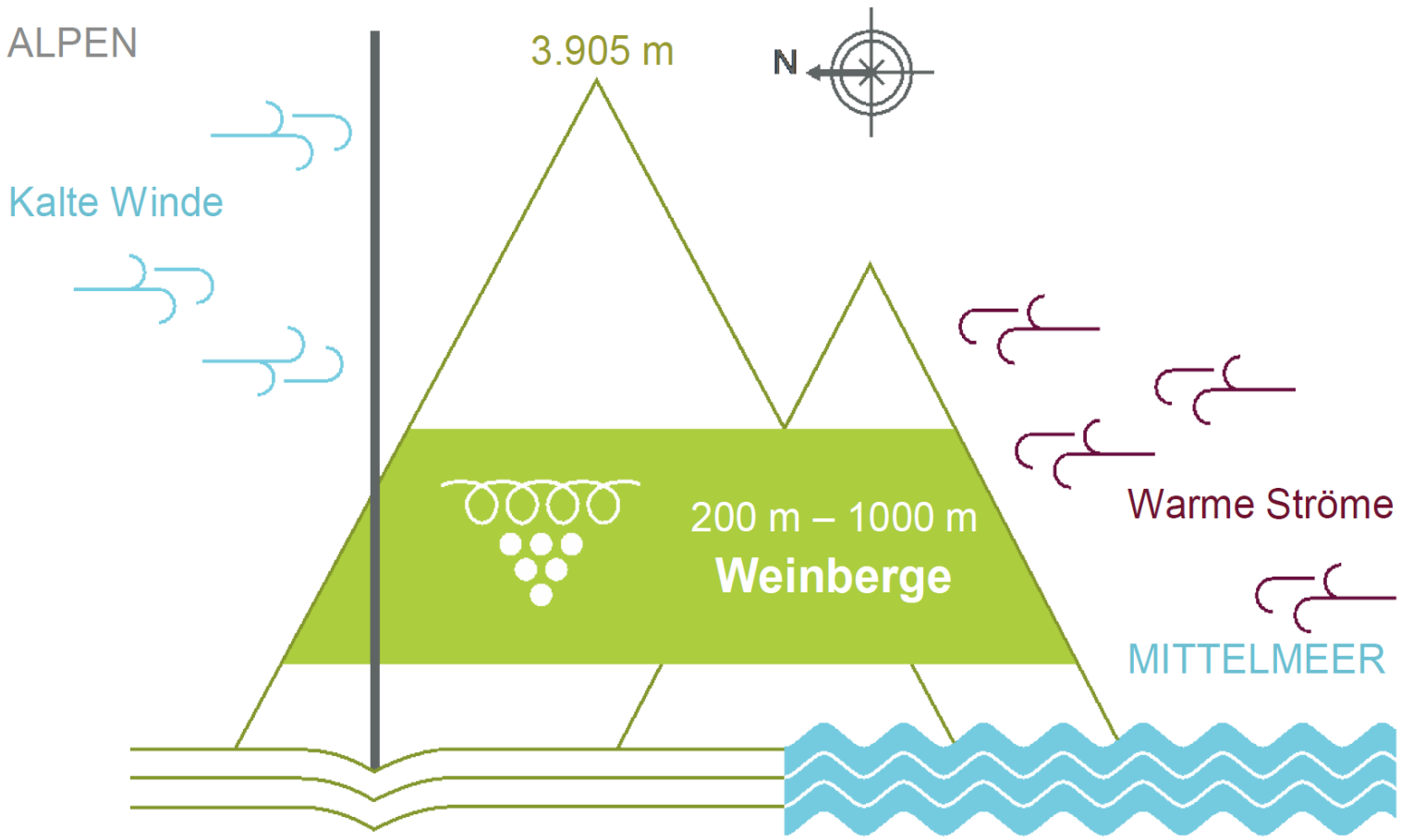
2007

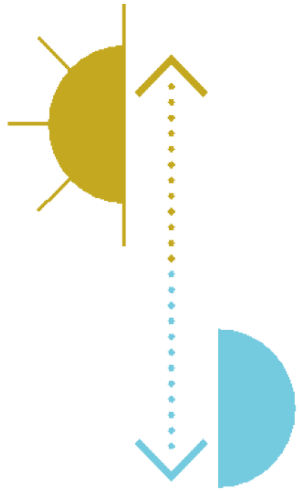
Heute

1931	Der St. Magdalener wird unter dem faschistischen Mussolini-Regime neben Barolo und Barbaresco unter die großen Weine Italiens gereiht.
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.
2024	Anerkennung von 86 ergänzenden geografischen Einheiten.
Heute	Südtirol ist die führende Weißweinregion Italiens.

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Klima

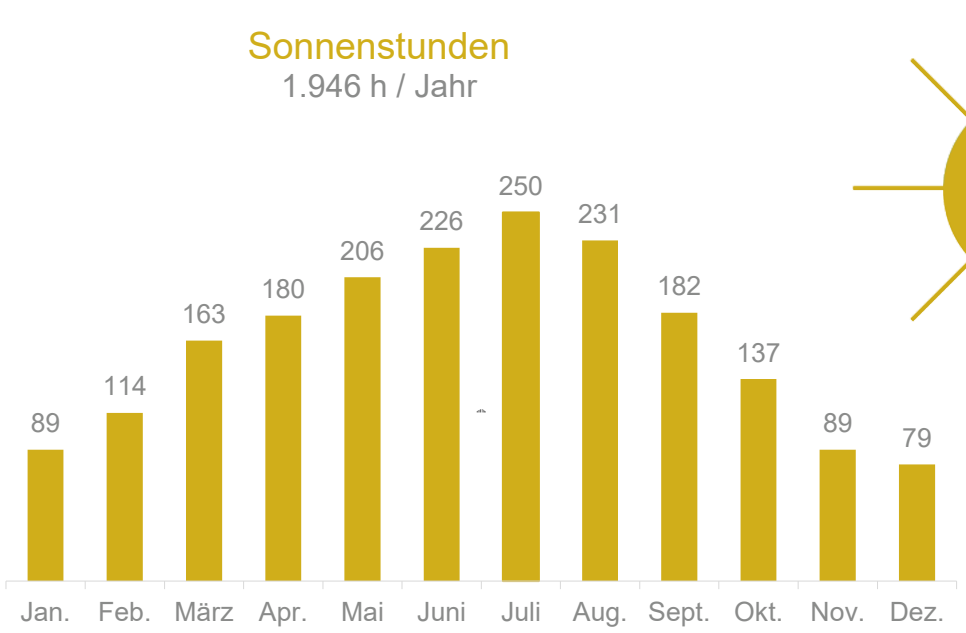


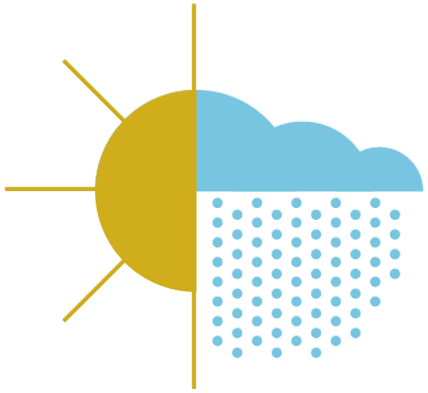


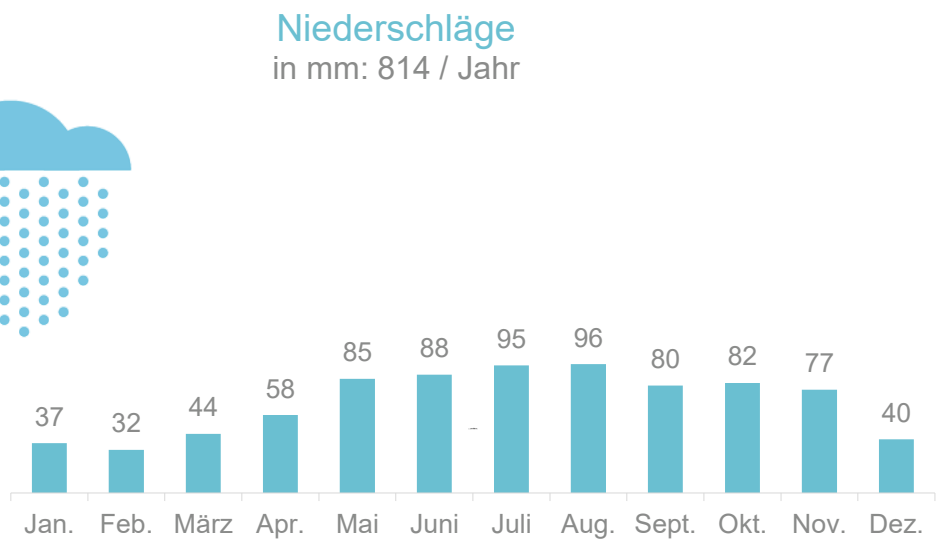
Großer Temperatur-
unterschied zwischen
Tag und Nacht

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

(Fast) Ideales Weinklima



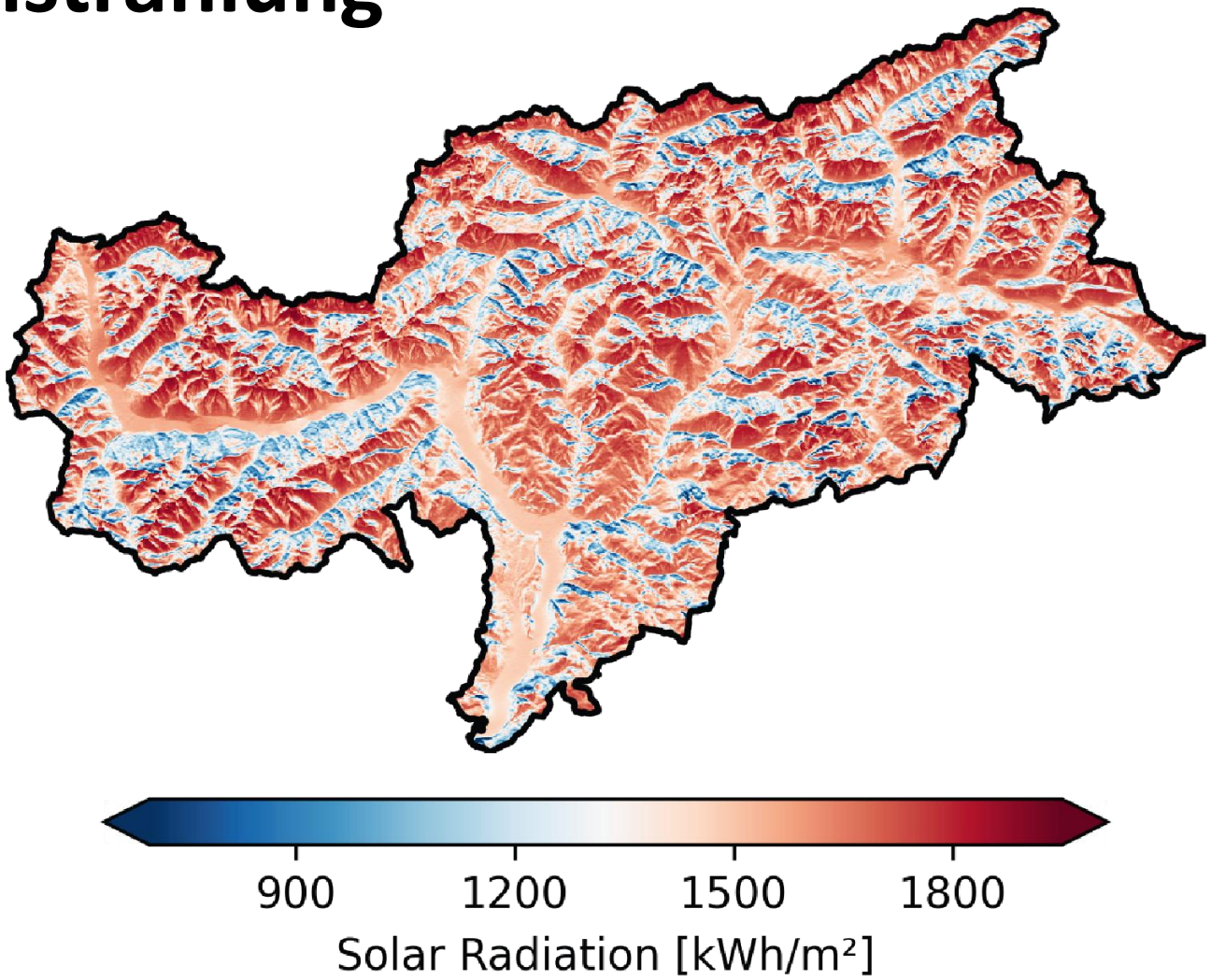




Die langjährigen Mittelwerte wurden in der Wetterstation Laimburg auf 222 Höhenmetern gemessen.
Sie belegen nahezu ideale Bedingungen für den Weinbau in Südtirol.

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Sonneneinstrahlung



Südtirol Wein
Vini Alto Adige

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.

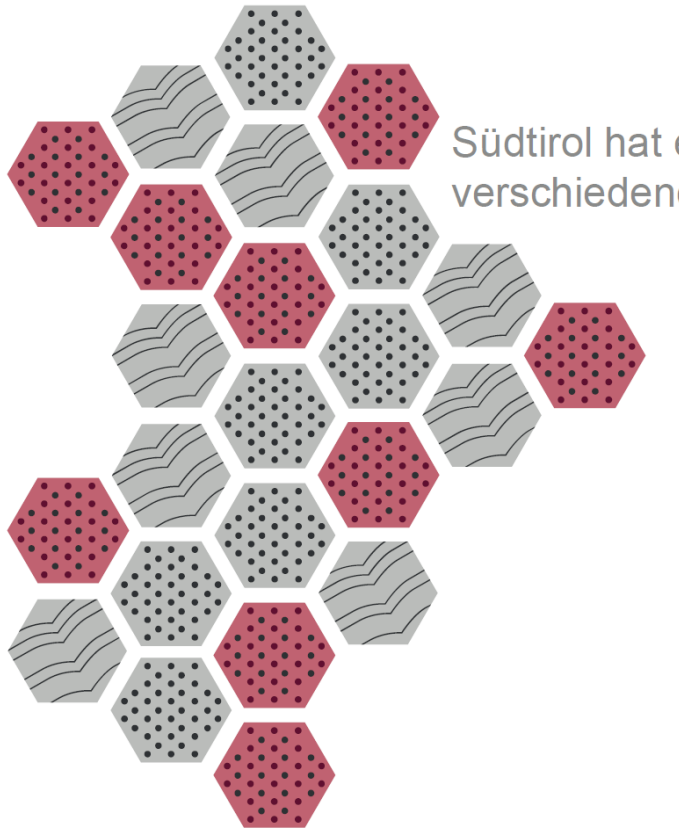
Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Südtirols geologisches Rückgrat: Die periadriatische Naht

- Verwitterungsgestein
- Vulkangestein (Porphyr)
- Sedimentgestein (Dolomit)
- Periadriatische Naht

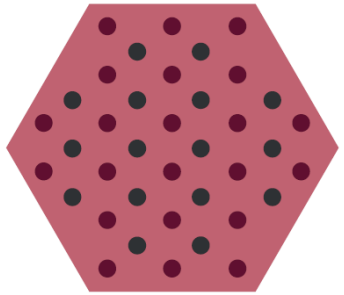
Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Geologie und Böden

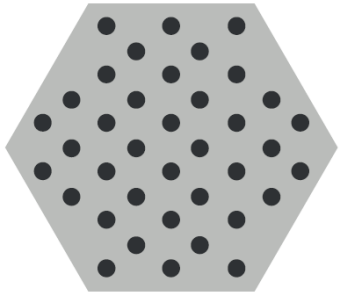


Südtirol hat eine Vielfalt verschiedener Böden.

Vulkanischer Porphyr



Urgesteinsböden aus Quarz und Glimmer

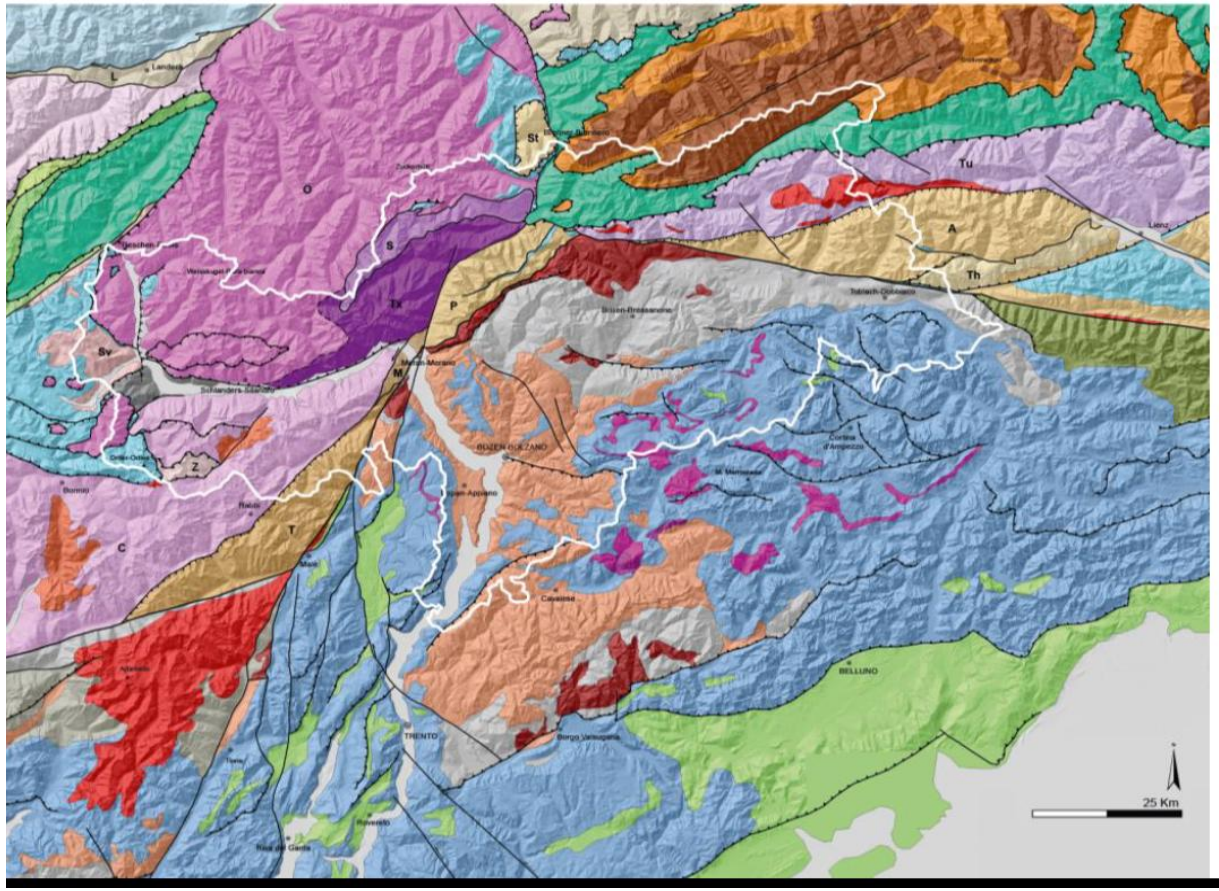


Kalk- und Dolomitgestein

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Vielfältiges Fundament:

Die Geologie des Anbaugebietes



Quaternary continental deposits
Tertiary plutons

PENNINIC UNITS

Helvetic units
Arosa-Zone (Flysch Cretaceus-Eocene)
Tasna nappe (Trias-Eocene with basement)
Calcschists with ophiolitic bodies
Old European basement nappes
Central Gneiss

SOUTHERN ALPS

Cretaceous-paleogene sediments
Permo-jurassic sediments
Triassic vulcanites and volcanoclastites
Triassic plutons
Permian vulcanites
Permian plutons
Paleozoic succesion (Alpi Carniche)
Low grade metamorphic Variscan basement
Medium grade metamorphic Variscan basement

Periadriatic Line
Tectonic lines
Thrusts of mayor units
Minor thrusts
Thrusts with reactivation as normal fault
Normal faults
Strike-slip faults

AUSTROALPINE UNITS

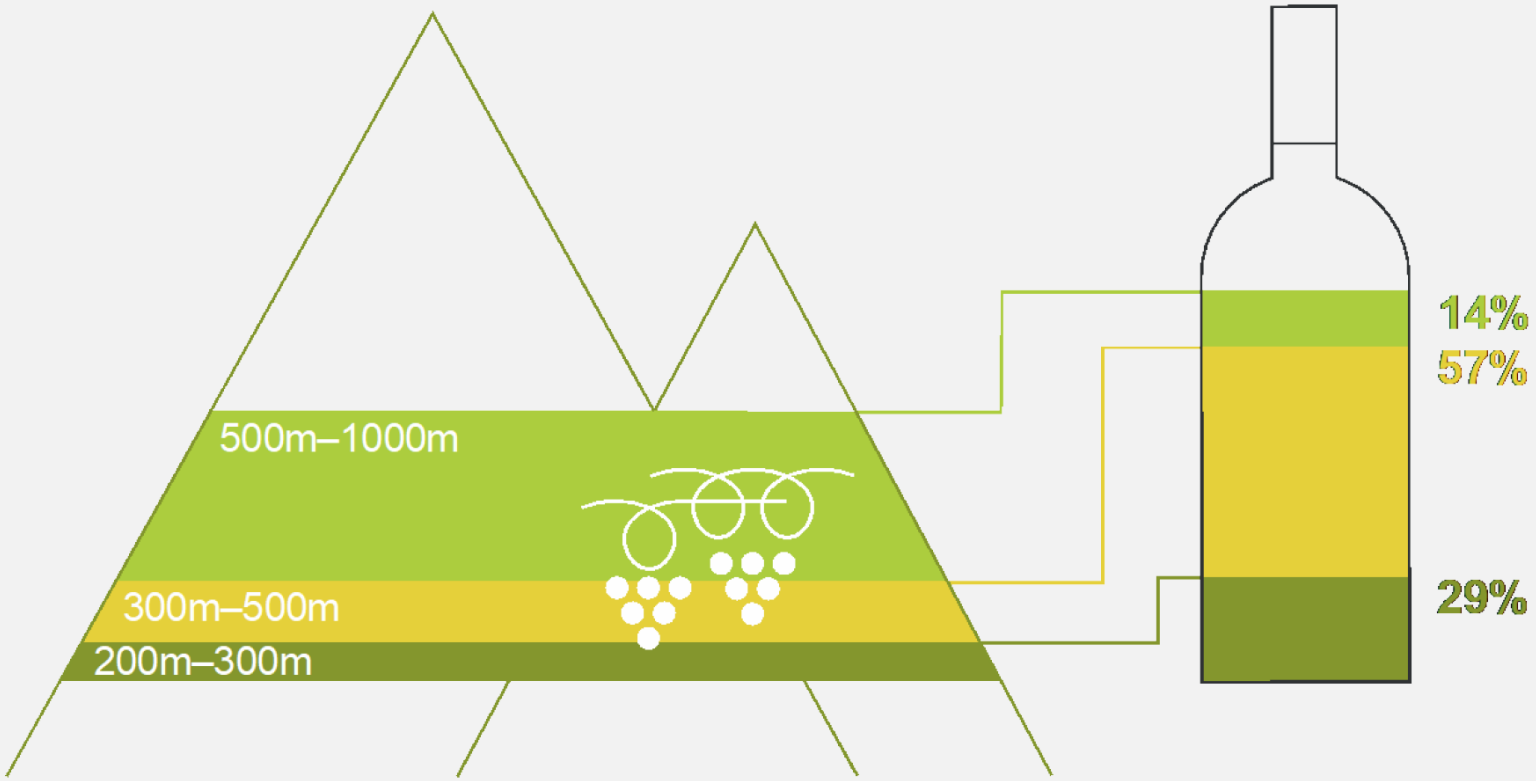
Permo-mesozoic succession of the Northern Calcareous Alps
Northern paleozoic succession (Grauwackenzone)
Permo-mesozoic succession of different tectonic units
Permian plutons

CRYSTALLINE BASEMENT

Steinach nappe (St) (Low variscan and alpine metamorphic grade)
Thurntaler unit (Th) (Medium variscan and negligible alpine metamorphic grade)
Antholz unit (A) (Medium-high variscan and negligible alpine metamorphic grade)
Tectonic units of Passaier (P) (Medium-high variscan and negligible alpine metamorphic grade)
Martinger unit (M) (Medium-high variscan and low alpine metamorphic grade)
Tonale nappe (T) (High variscan and negligible alpine metamorphic grade)
Ötztal nappe (Ö) (Medium-high variscan and medium-low alpine metamorphic grade)
Schneeberg unit (S) (Medium-high alpine metamorphic grade)
Texel unit (Tx) (High variscan and alpine metamorphic grade)
Taufers unit (Tu) (Medium-high variscan and alpine metamorphic grade)
Zebrù unit (Z) (Low variscan and negligible alpine metamorphic grade)
Ortles-Campo nappe (C) (Medium-high variscan and low alpine metamorphic grade)
Vinschgau shear zone
Sesvenna unit (Sv) (Medium-high variscan and negligible alpine metamorphic grade)
Silvretta nappe (Si) (Medium-high variscan and medium alpine metamorphic grade)
Innsbruck (I) and Landeck (L) phyllite (Low variscan and negligible alpine metamorphic grade)
Bernina nappe (B) (Medium-high variscan and low alpine metamorphic grade)

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Weinberge von 200 m bis 1000 m



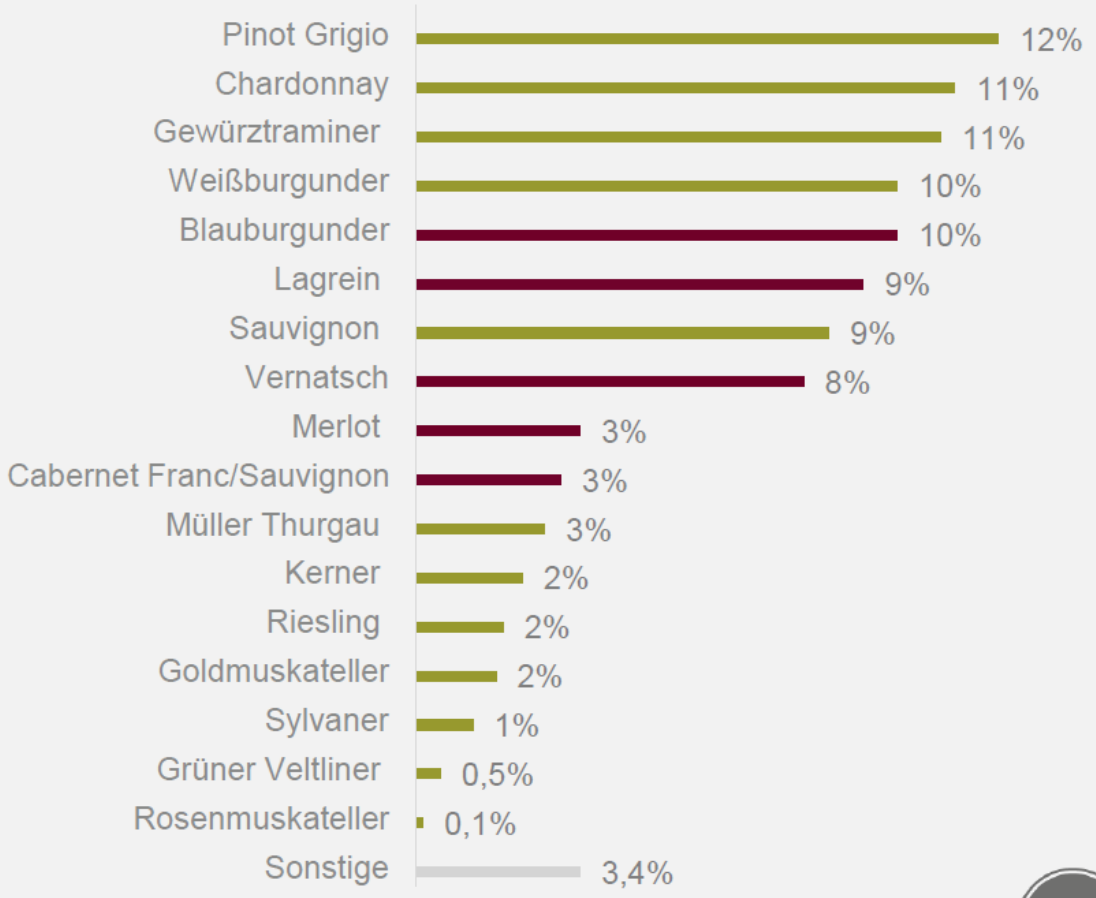
Südtirol Wein
Vini Alto Adige

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.

Stand 2025

Anbaufläche nach Sorten
Bezugnehmend auf die gesamte Weinbaufläche



Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Echte Südtiroler:
Die autochtonen Sorten

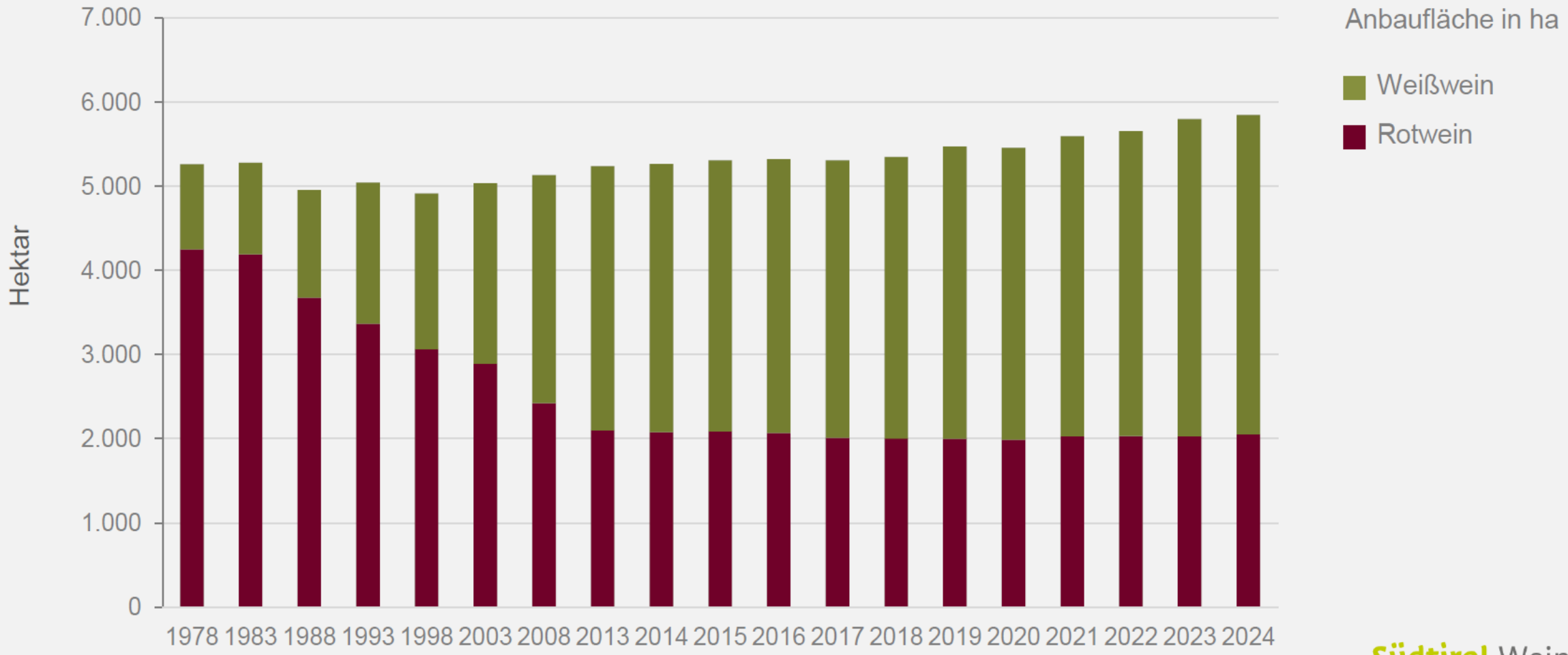
Vernatsch

Lagrein

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Stand 2025

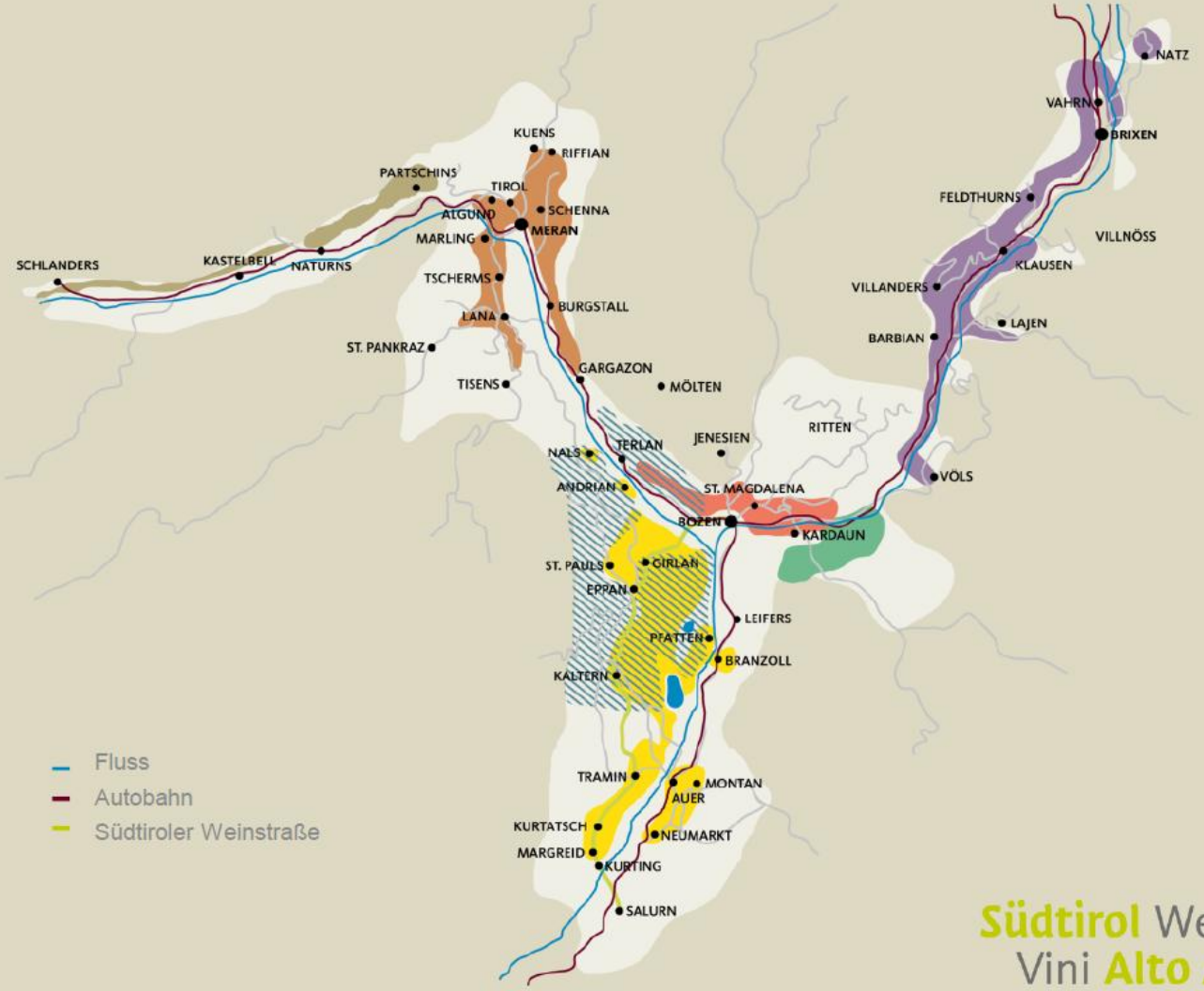
Die Entwicklung der letzten 45 Jahre



Südtirol Wein
Vini Alto Adige

DOC in Südtirol mit Unterzonen

- Südtiroler
  - Südtirol Eisacktaler
  - Südtirol Terlaner
  - Südtirol Meraner
  - Südtirol St. Magdalener
  - Südtirol Bozner Leiten
  - Südtirol Vinschgau
- Südtirol Kalterersee



Südtirol Wein
Vini Alto Adige

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 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

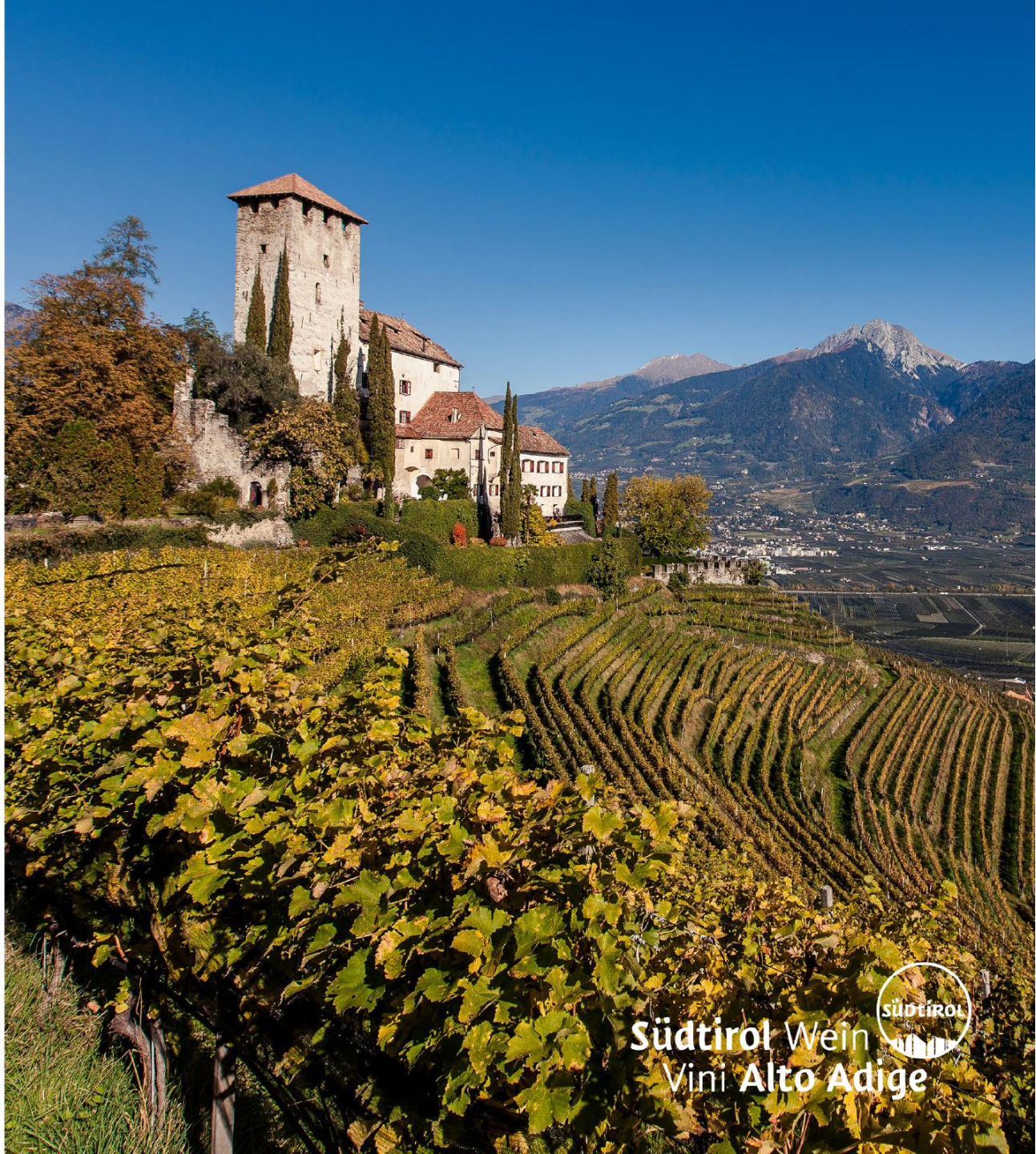
Südtirol Terlaner

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 Wein
Vini Alto Adige

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 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 Wein
Vini Alto Adige

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.

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Die Herkunft macht den Unterschied

86 ergänzende geografische Einheiten für Südtirol DOC

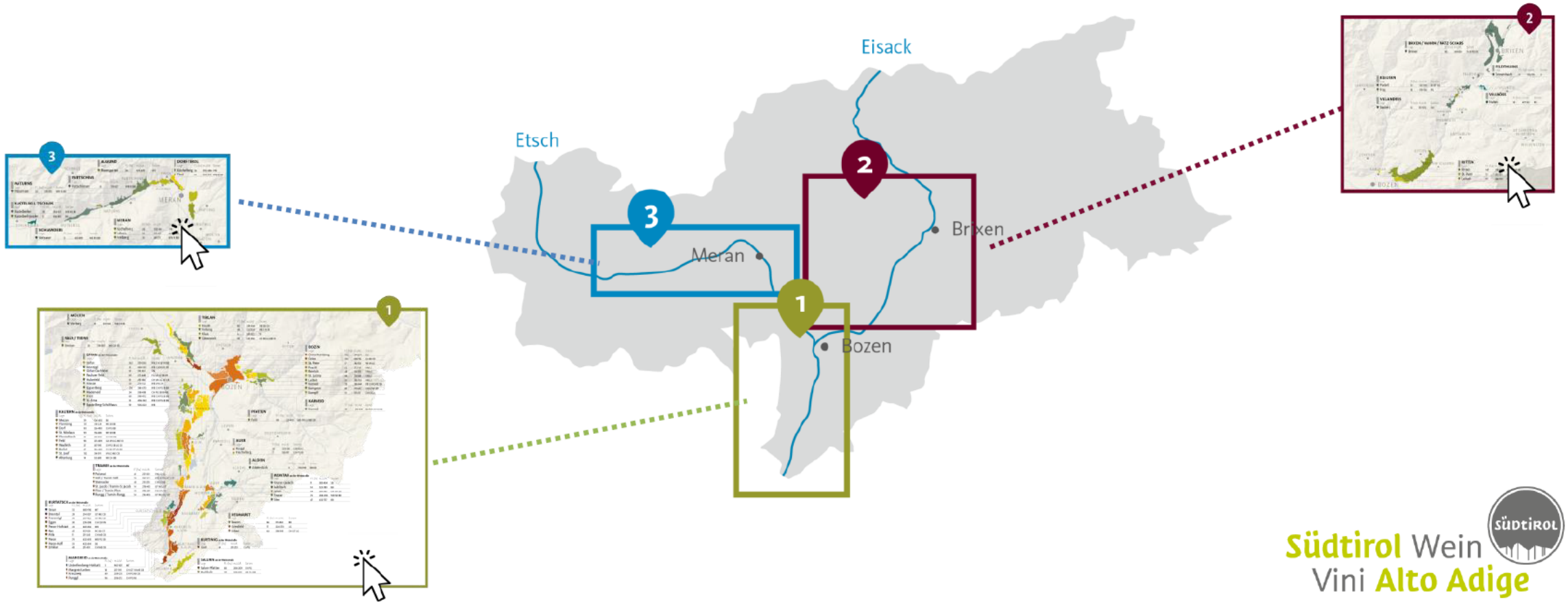
Das Lagenkonzept auf einen Blick

- 86 Lagen (Unità Geografiche Aggiuntive, UGA)
- Nur Weine mit Ursprungsbezeichnung DOC Südtirol können auch Lagenweine sein
- Für jede Lage wurden bis zu 5 Rebsorten definiert
- Mengenreduzierung bis zu 25 % gegenüber den max. DOC Erntemengen
- Die Trauben müssen zu 100% aus der Lage stammen
- Lagenweine sind durch ein Piktogramm auf dem Etikett gekennzeichnet

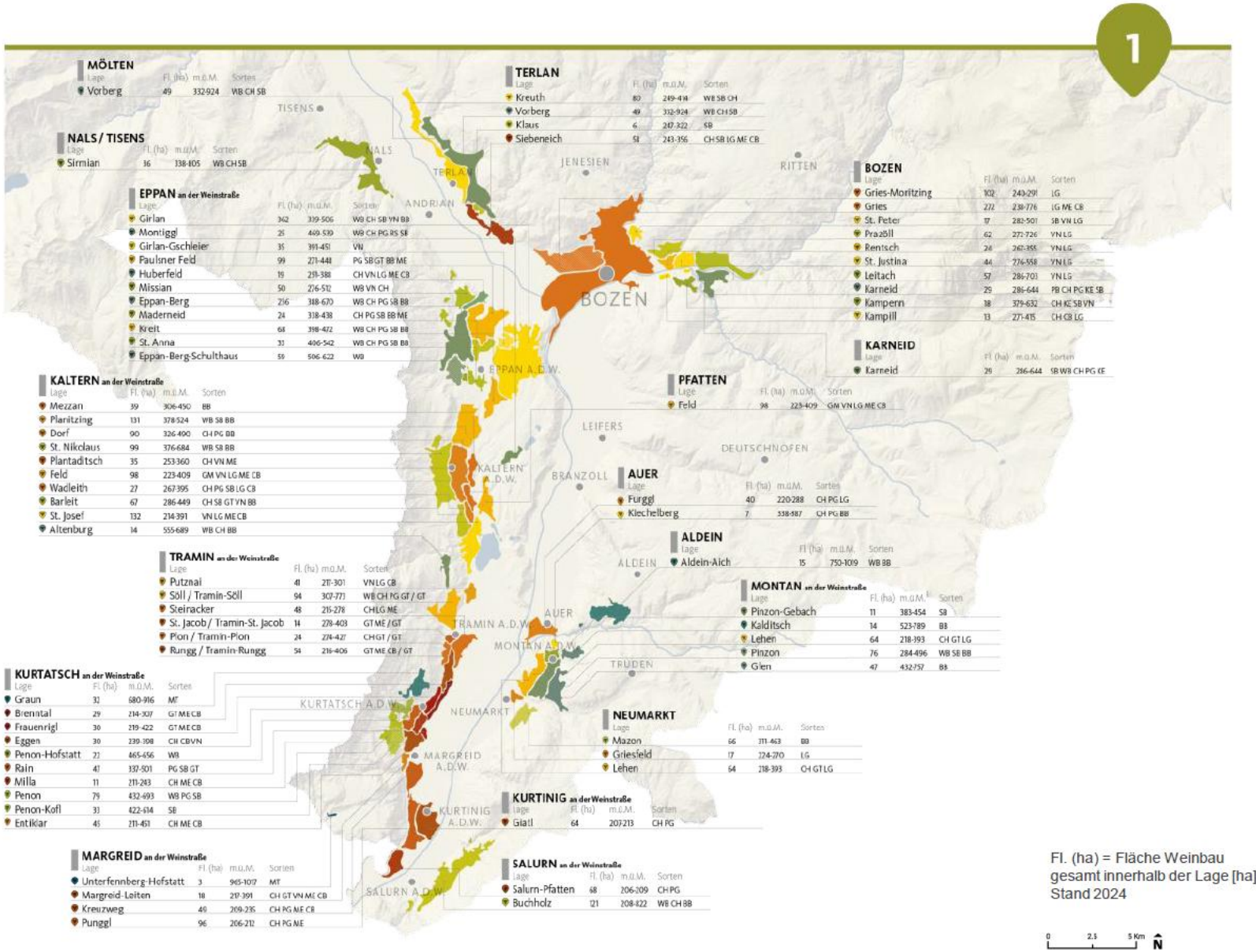
- Nur DOC-Weine
- Bis 5 Rebsorten
- 25 % geringerer Ertrag
- 100 % der Trauben müssen aus angeführter Lage stammen

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Die offizielle Lagenkarte der ergänzenden geografischen Einheiten (UGA)



Südtirol Wein
Vini Alto Adige



MÖLTEN

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Vorberg	49	332-924	WB CH SB

NALS / TISENS

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Sirmian	36	338-405	WB CH SB

EPPAN an der Weinstraße

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Girlan	342	319-506	WB CH SB VN BB
Montiggl	25	449-539	WB CH PG RS SB
Girlan-Gschleier	35	391-451	VN
Paulsner Feld	99	271-441	PG SB GT BB ME
Huberfeld	19	293-388	CH VN LG ME CB
Missian	50	276-512	WB VN CH
Eppan-Berg	216	318-670	WB CH PG SB BB
Maderneid	24	318-438	CH PG SB BB ME
Kreit	68	398-472	WB CH PG SB BB
St. Anna	31	496-542	WB CH PG SB BB
Eppan-Berg-Schulthaus	59	506-622	WB

KALTERN an der Weinstraße

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Mezzan	39	306-450	BB
Plaritzing	131	378-524	WB SB BB
Dorf	90	326-490	CH PG BB
St. Nikolaus	99	376-684	WB SB BB
Plantaditsch	35	253-360	CH VN ME
Feld	98	223-409	GM VN LG ME CB
Wadleith	27	267-395	CH PG SB LG CB
Barleit	67	286-449	CH SB GT VN BB
St. Josef	132	214-391	VN LG ME CB
Altenburg	14	555-689	WB CH BB

TRAMIN an der Weinstraße

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Putznai	41	217-301	VN LG CB
Söll / Tramin-Söll	94	307-771	WB CH PG GT / GT
Steinacker	48	215-278	CH LG ME
St. Jacob / Tramin-St. Jacob	14	278-403	GT ME / GT
Pion / Tramin-Pion	24	274-427	CH GT / GT
Rungg / Tramin-Rungg	54	216-406	GT ME CB / GT

KURTATSCH an der Weinstraße

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Graun	32	680-916	MT
Brennital	29	214-307	GT ME CB
Frauenrigl	30	219-422	GT ME CB
Eggen	30	239-398	CH CB VN
Penon-Hofstatt	22	465-656	WB
Rain	41	337-501	PG SB GT
Milla	11	211-243	CH ME CB
Penon	79	432-693	WB PG SB
Penon-Kofl	33	422-614	SB
Entikar	45	211-451	CH ME CB

MARGREID an der Weinstraße

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Unterfennberg-Hofstatt	3	965-1017	MT
Margreid-Leiten	18	217-391	CH GT VN ME CB
Kreuzweg	49	209-235	CH PG ME CB
Punggl	96	206-212	CH PG ME

TERLAN

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Kreuth	80	249-414	WB SB CH
Vorberg	49	332-924	WB CH SB
Klaus	6	247-322	SB
Siebeneich	51	243-356	CH SB LG ME CB

BOZEN

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Gries-Moritzing	102	240-291	LG
Gries	272	238-776	LG ME CB
St. Peter	17	282-501	SB VN LG
Prazöll	62	272-726	VN LG
Rentsch	24	267-355	VN LG
St. Justina	44	276-558	VN LG
Leitach	57	286-701	VN LG
Karneid	29	286-644	PB CH PG KE SB
Kampern	18	379-632	CH KE SB VN
Kampill	13	271-415	CH CB LG

KARNEID

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Karneid	29	286-644	SB WB CH PG CE

PFATTEN

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Feld	98	223-409	GM VN LG ME CB

AUER

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Furggl	40	220-288	CH PG LG
Klechelberg	7	338-587	CH PG BB

ALDEIN

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Aldein-Aich	15	750-1019	WB BB

MONTAN an der Weinstraße

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Pinzon-Gebach	11	383-454	SB
Kalditsch	14	523-789	BB
Lehen	64	218-393	CH GT LG
Pinzon	76	284-496	WB SB BB
Glen	47	432-757	BB

NEUMARKT

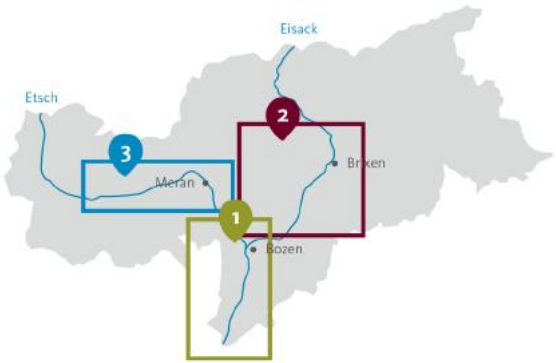
Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Mazon	66	311-463	BB
Griesfeld	17	224-270	LG
Lehen	64	218-393	CH GT LG

KURTINIG an der Weinstraße

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Giatl	64	207-213	CH PG

SALURN an der Weinstraße

Lage	Fl. (ha)	m.ü.M.	Sorten
Salurn-Pfatten	68	206-209	CH PG
Buchholz	121	208-822	WB CH BB



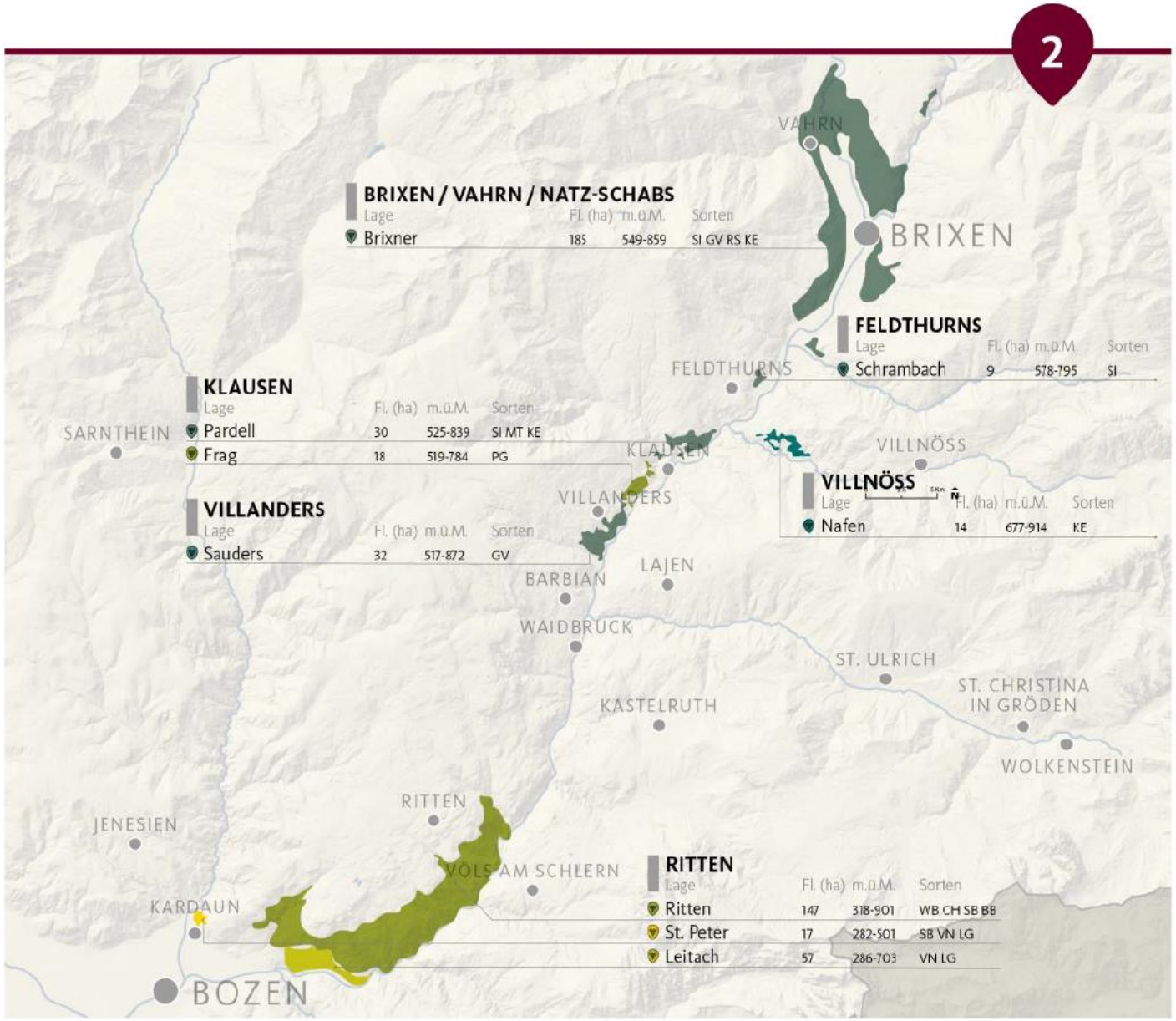
Rebsorten

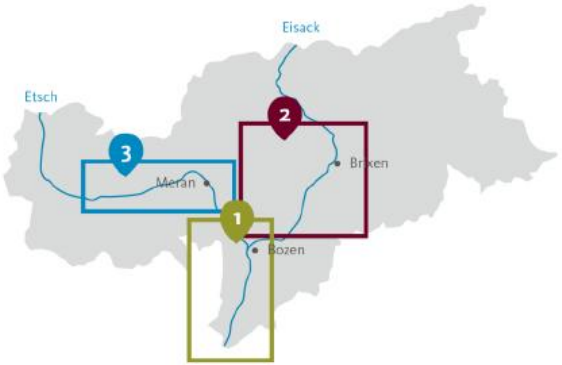
Pinot Blanc	PB
Chardonnay	CH
Sauvignon	SB
Pinot Grigio	PG
Müller Thurgau	MT
Gewürztraminer	GT
Silvaner	SI
Grüner Veltliner	GV
Kerner	KE
Riesling	RS
Moscato Giallo	MG
Pinot Noir	PN
Cabernet	CB
Merlot	ME
Lagrein	LG
Schiava (Vernatsch)	SC

Fl. (ha) = Fläche Weinbau gesamt innerhalb der Lage [ha], Stand 2024

0 2.5 5 Km N

Südtirol Wein
Vini Alto Adige





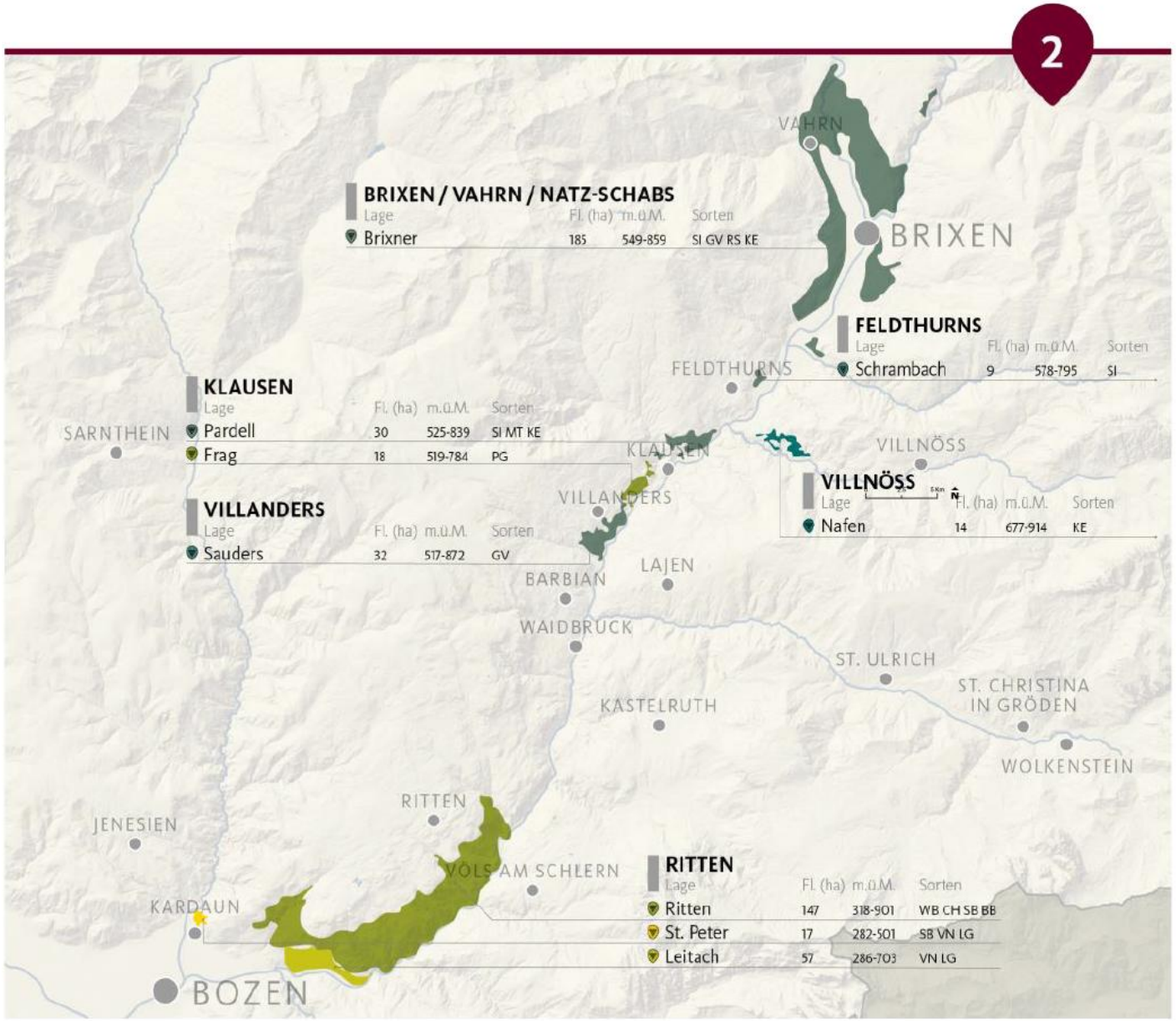
Rebsorten

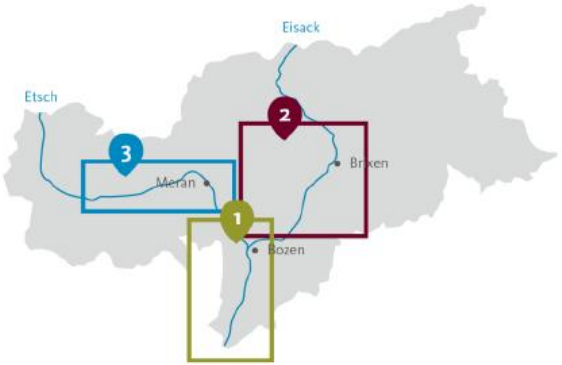
Pinot Blanc	PB
Chardonnay	CH
Sauvignon	SB
Pinot Grigio	PG
Müller Thurgau	MT
Gewürztraminer	GT
Silvaner	SI
Grüner Veltliner	GV
Kerner	KE
Riesling	RS
Moscato Giallo	MG
Pinot Noir	PN
Cabernet	CB
Merlot	ME
Lagrein	LG
Schiava (Vernatsch)	SC

Fl. (ha) = Fläche Weinbau gesamt innerhalb der Lage [ha], Stand 2024

0 2.5 5 Km N

Südtirol Wein
Vini Alto Adige





Rebsorten

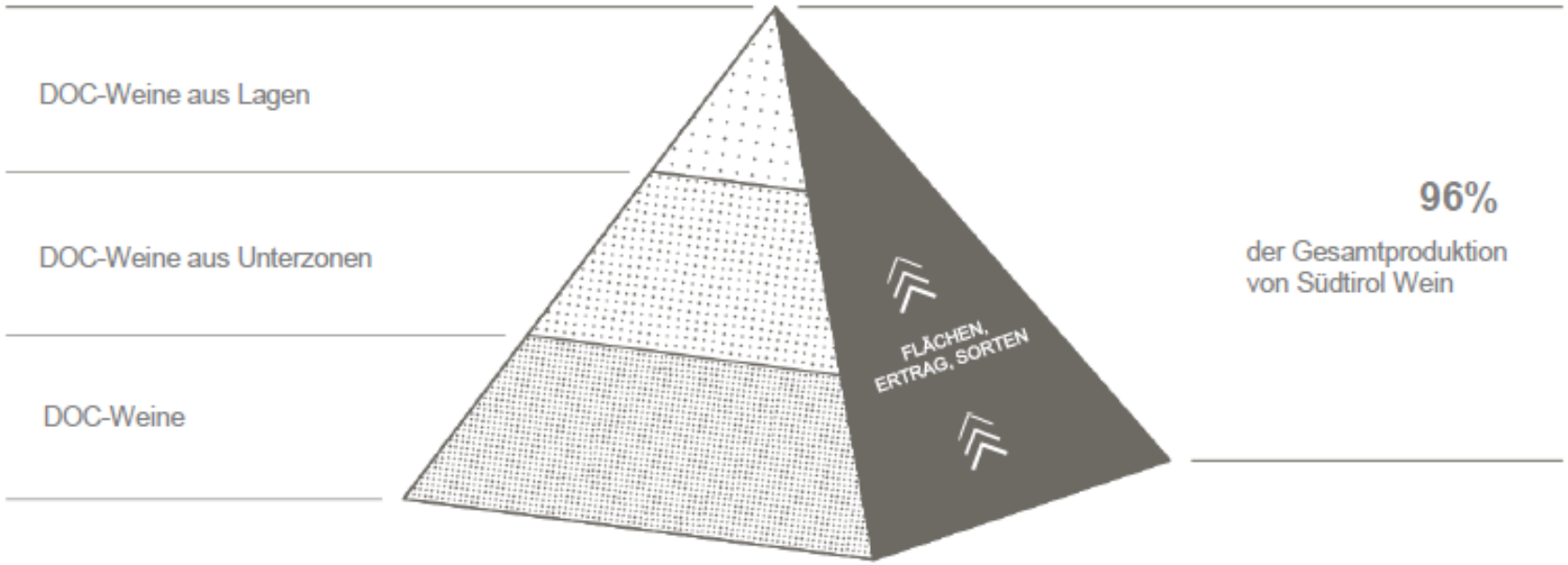
Pinot Blanc	PB
Chardonnay	CH
Sauvignon	SB
Pinot Grigio	PG
Müller Thurgau	MT
Gewürztraminer	GT
Silvaner	SI
Grüner Veltliner	GV
Kerner	KE
Riesling	RS
Moscato Giallo	MG
Pinot Noir	PN
Cabernet	CB
Merlot	ME
Lagrein	LG
Schiava (Vernatsch)	SC

Fl. (ha) = Fläche Weinbau gesamt innerhalb der Lage [ha], Stand 2024

0 2.5 5 Km N

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Die Südtiroler Herkunftspyramide



Die Südtiroler Winzerinnen und Winzer produzieren ihre Weine nach strengen Qualitätsvorschriften bezüglich Höchstertragsmengen und zulässigen Rebsorten.

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

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 %)
- 32 private Weingüter (25 %)
- 109 freie Weinbauern (5 %)

„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.

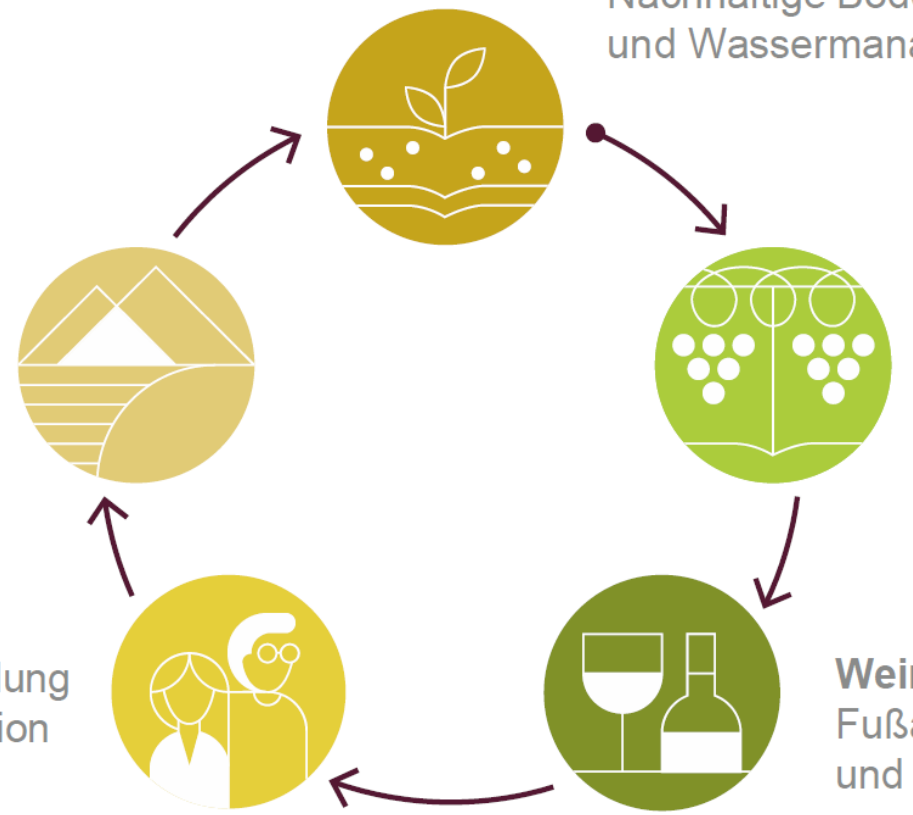
- **Die Kapsel wurde 2011 eingeführt und darf nur verwendet werden:**
- Von Mitgliedern des Konsortiums Südtiroler Wein
- Für deklarierte DOC/ DOP-Weine
- Für 7/10-, Magnum-, Doppelmagnum- und 0,375 l-Flaschen

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



Boden
Nachhaltige Bodenpflege
und Wassermanagement

Reben
Pflanzenschutz
und Biodiversität

Wein
Fußabdruck
und Klimaschutz

Menschen
Bewusstseinsbildung
und Kommunikation

Land
Regionale
Kreislaufwirtschaft

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

DIE WEINETIKETTE
ODER
VOM TÄGLICHEN UMGANG MIT WEIN bei Tisch

„Unser Weinknigge“

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

- DAS WEINETIKETT

- DIE WEINETIKETTE

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

IM RESTAURANT

Aperitif

- Einen Aperitif sollte man nur bestellen, wenn **die Gastgeberin** oder der **Gastgeber** auch einen nehmen

- Der Rest des Aperitifs darf nur von den Restaurant-**Mitarbeitern** an den Tisch gebracht werden

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

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

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!

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Die Auswahl des Weines

- Dem Besteller oder der Bestellerin (und nur ihnen) 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!

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Die Auswahl des Weines

- Die Weine müssen **vor dem Auftragen der Speisen** eingeschenkt werden!
- Beim Einschenken darf der Flaschenhals nie auf dem Glasrand aufsetzen
- Gläser dürfen max. **zu einem Drittel** gefüllt werden

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

- Die Bestellerin oder der Besteller müssen auch darauf achten, dass **kein Glas leer** bleibt

- **Eigenständiges Nachschenken** durch die Gäste ist jedoch verpönt!

"Es ist ein Wein, der am besten mit einem besseren Wein gemischt wird."

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

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

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Vom Umgang mit dem Glas und dem Wein

- Glas **am Stiel** anfassen
- Die **rechte Hand führt das Glas** zum Mund
- Mund vor dem Trinken **mit der Serviette abtupfen**
- Der Arm samt Glas wird erhoben; kein Abstützen auf dem Ellbogen!

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Vom Umgang mit dem Glas und dem Wein

- Nicht in einem Zug austrinken!
- Schlürfen, Grunzen und auch Schmatzen sind nicht erlaubt!

Vom Umgang mit dem Glas und dem Wein

- In **kleinen Schlucken** genießen
- Nie mit **vollem Mund** trinken, aber auch nicht sprechen ☺

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Vom Umgang mit dem Glas und dem Wein

- 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

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

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“

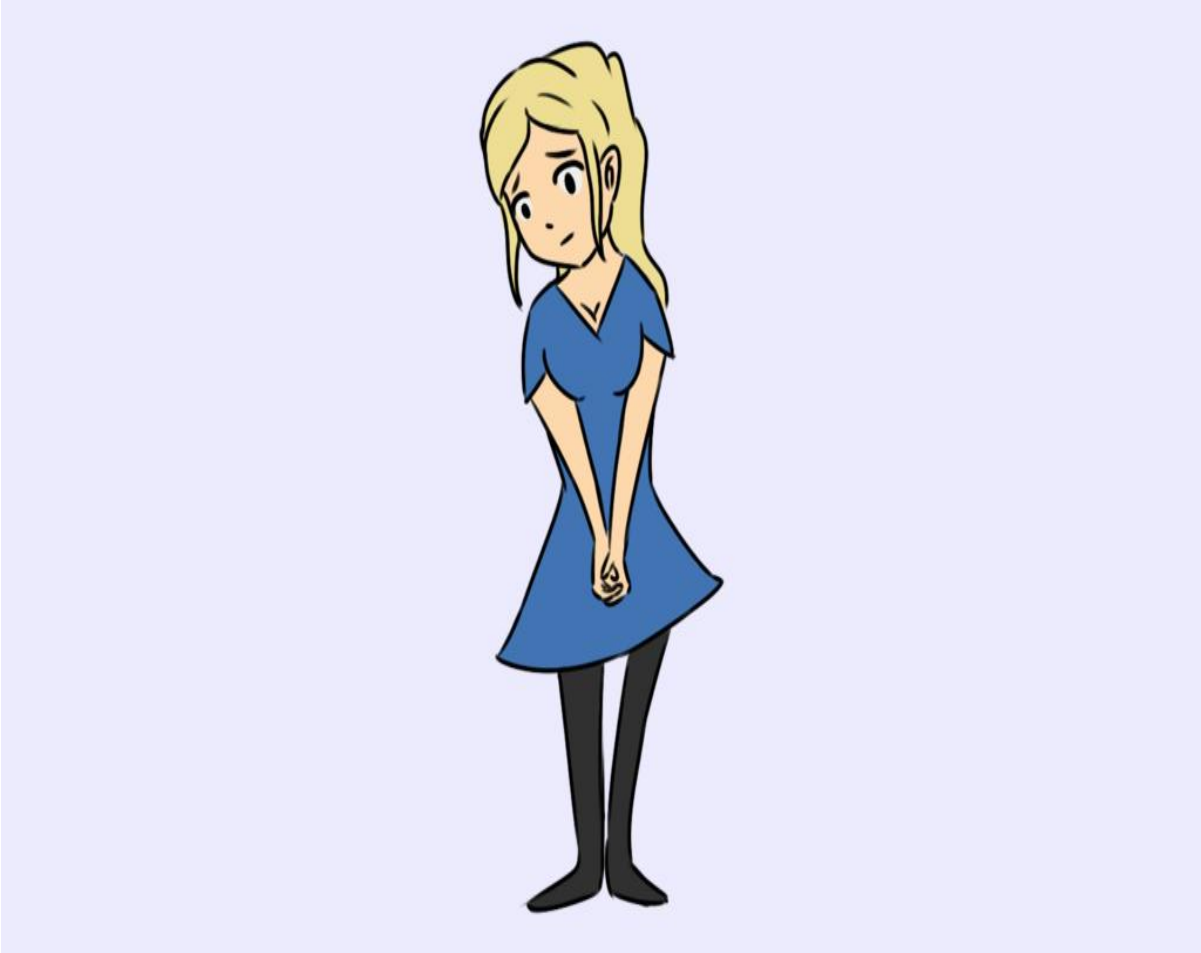
SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

IHR AUFTRITT

Der erste Eindruck zählt,
….und der letzte bleibt

- Pünktlichkeit
- Dem Auftritt entsprechende Kleidung – gepflegtes Erscheinungsbild
- Vorbereitung und Produktwissen sorgen für Selbstsicherheit

Selbstwertgefühl ≠ Arroganz



DIE KÖRPERSPRACHE

- Gute Gefühle zulassen
- Aufrechtes und hüftbreites Stehen
- “Offene” Haltung
- Korrekte Gesprächsdistanz (1,5 m)

DIE GESTIK

- Der Händedruck
- Gewollter Einsatz von Handbewegungen (Unterstreichung, Betonung)
- Freie Hände signalisieren Transparenz & Offenheit
- Die Position der Hände (Merkel-Raute….)

DER AUGENKONTAKT

Regelmäßiger Augenkontakt mit dem Publikum

ALLE mit einbeziehen

DIE MIMIK

- Freundlich
- Lächelnd
- Authentisch

- Die Rolle der Stimme – Ondulation - Pausen einplanen
- Freundlichkeit und Empathie
- Flexibilität bei Zuschauerfragen – Publikum einschätzen lernen
- Sich fortlaufend hinterfragen und verbessern

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Wer nur Wasser trinkt, hat vor seinen Mitmenschen etwas zu verbergen.
(Charles Baudelaire)

Danke fürs Mitmachen!

Texte, Bilder & Graphiken:
Christine Mayr
Südtirol Wein
Bindella
Internet