

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Aufbauseminar 1-Weinland Italien

Peter Baumgartner, DipWSET

„Norditalien“

NORDITALIEN



- Südtirol
- Trentino
- Venetien
- Friaul-Julisch-Venetien
- Lombardei
- Piemont
- Aosta

SÜDTIROL

Alto Adige / Südtirol

Showing the Sub-Zones:

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Alto Adige DOC/
Südtirol DOC

Alto Adige DOC's Sub-Zones:

Alto Adige Val Venosta/
Südtirol Vinschgau sub-zone

Alto Adige Meranese/
Südtirol Meraner sub-zone

Alto Adige Valle Isarco/
Südtirol Eisacktaler sub-zone

Alto Adige Colli di Bolzano/
Südtirol Bonzer Leiten sub-zone

Alto Adige Santa Maddalena/
Südtirol St. Magdalener sub-zone

Alto Adige Terlan/
Südtirol Terlaner sub-zone

DOCs shared with Trentino and neighboring regions are marked on the Trentino-Alto Adige map.

Map by Quentin Sadler
WSG
WEIN SCHNITZGUT

SÜDTIROL

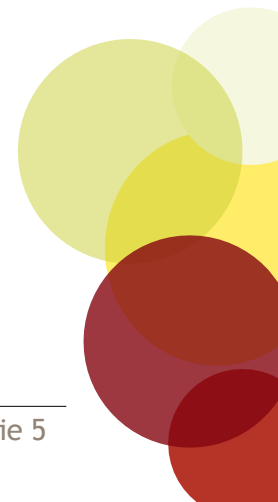
ALLGEMEIN

- Rebfläche: ca. 5 800 ha
- Produktion: ca. 350 000 hl
- DOP Weine: ca. 96 % (3 DOC / DOP)
- 2 IGT / IGP Weine
- 65 % Weißweine – 35% Rotweine

REBSORTEN

- Gewürztraminer
- Pinot Grigio
- Weißburgunder
- Sauvignon
- Chardonnay

- Vernatsch
- Lagrein
- Blauburgunder

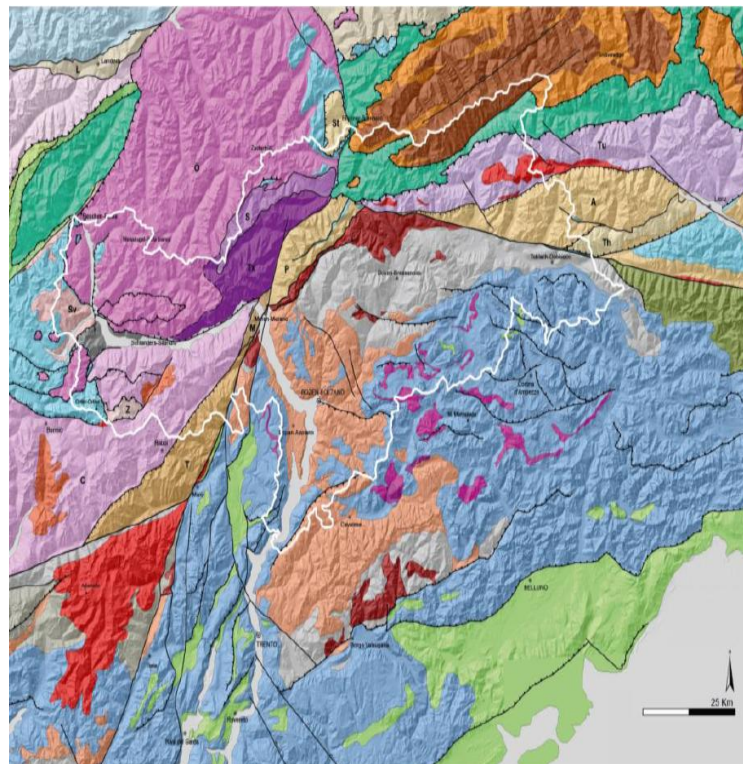


SÜDTIROL

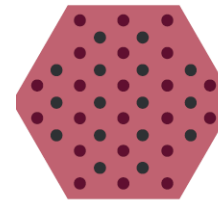
KLIMA

- Kontinental mit mediterranem Einfluss
- Schutz von kalten Nordwinden durch die Alpen
- Milder Einfluss vom Mittelmeer
- 300 Sonnentage im Jahr
- Unterschiedliche klimatische Bedingungen in Höhenlagen von 200 – über 1.000 m
- Wechselwirkung zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten in der Reifezeit
- Gut verteilte Niederschlagsmenge übers Jahr
(von 500 mm im Vinschgau bis 800 mm im Südtiroler Unterland)

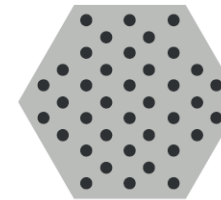
SÜDTIROL BÖDEN



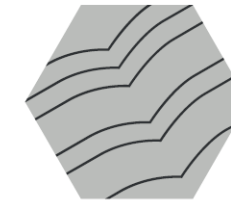
Vulkanischer
Porphyry



Urgesteinsböden aus
Quarz und Glimmer



Kalk- und
Dolomitgestein



Südtirol
Vini Alto

SÜDTIROL

WEINBAU

- An den Hängen von Etsch und Eisack
- Die besten Weinberglagen liegen auf 500 – 800 m Seehöhe
- Bozner Talsohle (Lagrein)
- Umstieg von Pergola- auf Guyot-Erziehung führt zu niedrigeren Erträgen und intensiverer Frucht
- Ca. 4800 Weinbauern
- Großteils mit weniger als 1 ha
- 12 Genossenschaften (70% der Weinproduktion)
- 32 Weingüter (25%)
- 119 Mitglieder als Freie Weinbauern (5%) organisiert
- 100 Produzenten ohne Zugehörigkeit

SÜDTIROL

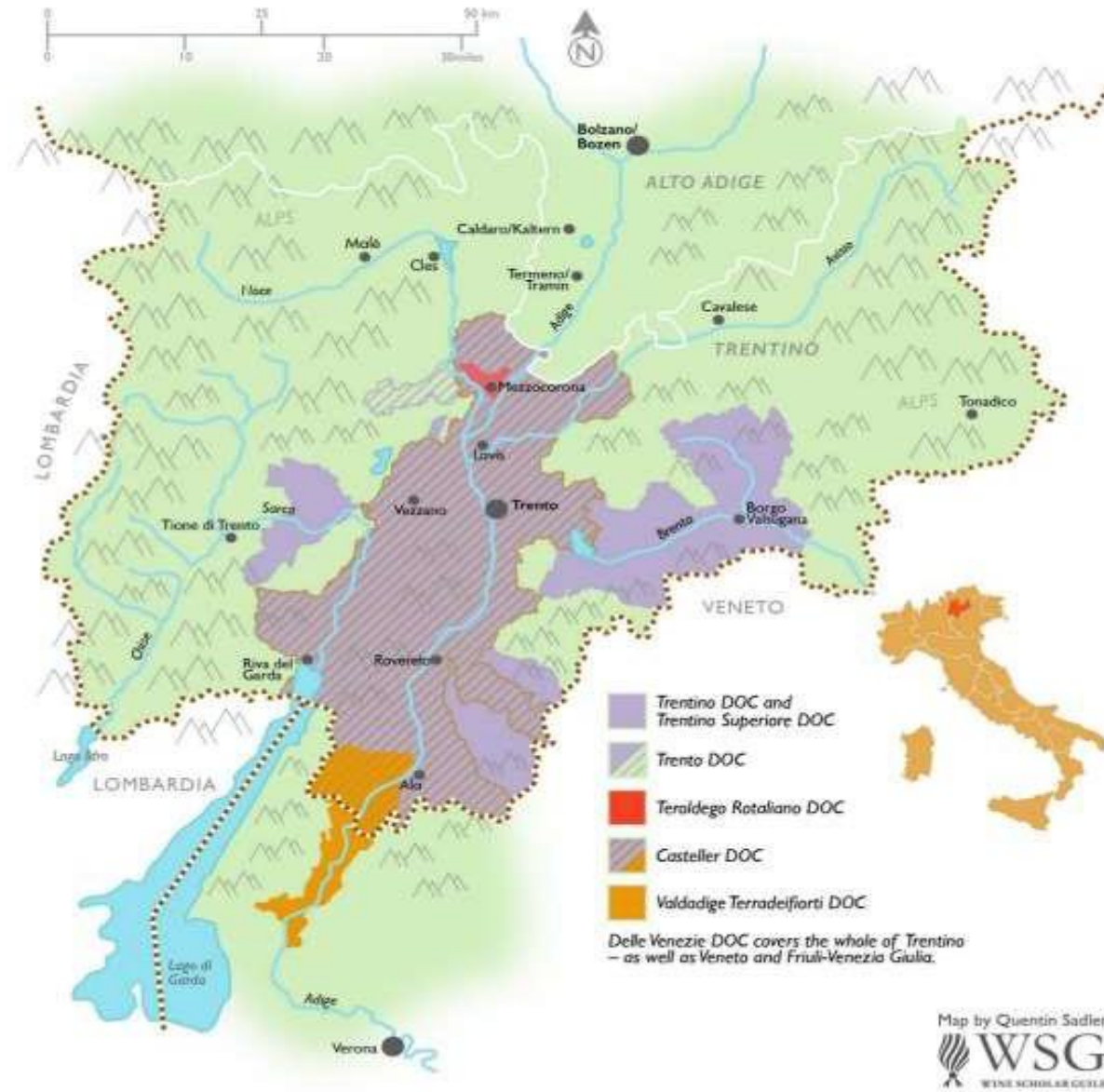
DOC / DOP- & IGT/IGP -WEINE

- Alto Adige / Südtirol(er) DOC / DOP
- Lago di Caldaro / Kaltersee DOC / DOP
- Valdadige / Etschtaler DOC / DOP

- Mitterberg IGT / IGP
- Vigneti delle Dolomiti / Weinberg Dolomiti IGT / IGP

TRENTINO

Trentino



TRENTINO

ALLGEMEIN

- Rebfläche: ca. 10 500 ha
- Produktion: ca. 850 000 hl
- DOP Weine: ca. 80 % (8 DOC)
- 3 IGT / IGP Weine: 18%
- 74 % Weißweine - 26 % Rotweine

REBSORTEN

- | | |
|----------------------|-------------|
| ➤ Nosiola | ➤ Teroldego |
| ➤ Chardonnay | ➤ Marzemino |
| ➤ Pinot Grigio | ➤ Enantio |
| ➤ Müller-Thurgau | ➤ Merlot |
| ➤ Traminer aromatico | ➤ Rebo |
| ➤ Moscato Giallo | |

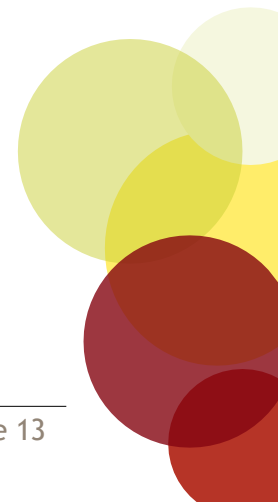
TRENTINO

KLIMA

- 3 Klimazonen
- Mediterranes Klima im Valle di Laghi
- Subkontinentales Klima in Vallagarina und Val d'Adige
- Kontinentale Klima im Val di Cembra
- Hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht verleihen den Weinen ein kräftiges Aroma
- Höhere Niederschläge als in Südtirol

BÖDEN

- Dolomit- und Kalkgestein mit Gletscher- oder Schwemmlandablagerungen
- Meist karg und durchlässig
- Schwemmland in der Talsohle



TRENTINO

WEINBAU

- Tendone-Erziehungssystem
- Trentiner Doppelpergel
- Internationale Rebsorten werden mittlerweile auf Drahtrahmenerziehung umgestellt
- Die tägliche „ora“ verhindert Fäulnis
- Guter Mix aus heimischen und internationalen Rebsorten

TRENTINO

DOC WEINE

- Trento DOC / DOP – metodo classico
- Trentino DOC / DOP + Rebsorte und Trentino DOC / DOP
Vino Santo
- Teroldego Rotaliano DOC / DOP
- Casteller DOC / DOP
- Valdadige DOC / DOP
- Valdadige Terra dei Forti DOC / DOP
- Lago di Caldaro DOC / DOP
- Delle Venezie DOC / DOP

VENETIEN

Prosecco DOC covers most of Veneto north and east of the Adige River – and all of Friuli-Venezia Giulia.

Delle Venezie DOC covers the entire region – as well as Friuli-Venezia Giulia and Trentino.

Valdadige Terradeiforti DOC – covers vineyards in Veneto and Trentino

Bardolino appellation

Lugana DOC & San Martino della Battaglia DOC – both DOCs cover vineyards in Veneto and Lombardia

Valpolicella appellation

Soave appellation

Recioto di Gambellara DOCG

Merlara DOC

Colli Euganei DOC & Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG

Frivolaro di Bagnoli DOCG & Bagnoli DOC

Corti Benedettine del Padovano DOC

Colli di Conegliano DOCG

Lison DOCG & Lison-Pramaggiore DOC – both have vineyards in Veneto and Friuli-Venezia Giulia

Pieve Malanotte DOCG & Pieve DOC

Montebelluna DOCG & Montebelluna-Coll'Asolo DOC

Asolo-Prosecco DOCG

Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Valdobbiadene

Brindisi DOC

Lessini Durello DOC & Monte Lessini DOC

Vicenza DOC

Garda DOC – also covers vineyards in Lombardia

Serenissima DOC / Vigneti della Serenissima DOC

Map by Quentin Sadler

WSG

WINE SCHOOL.COM

VENETIEN

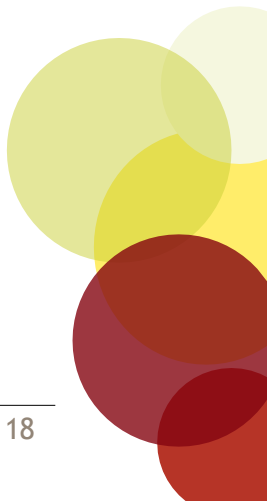
ALLGEMEIN

- Rebfläche: ca 104 000 ha
- Produktion: ca. 11 400 000 hl
- DOP Weine: ca 73% (14 DOCG und 29 DOC / DOP)
- 9 IGT / IGP Weine: 23%
- 81% Weißweine – 19% Rotweine

REBSORTEN

- Glera (ex-Prosecco) – 23%
- Garganega
- Pinot Grigio
- Chardonnay
- Durello

- Corvina
- Corvinone
- Rondinella
- Molinara
- Raboso Piave
- Merlot



VENETIEN

KLIMA

- Kontinentales Klima im Landesinneren mit heißen Sommern und strengen, nebeligen Wintern
- Mediterran an der Adriaküste: heiß und schwüle Sommer
- An den Ufern des Gardasees herrschen besonders milde klimatische Bedingungen

BÖDEN

- In den Ebenen: fruchtbarer Boden und Schwemmlandschotter
- Am Gardasee: Moränenschotter
- In den Voralpen: überwiegend Dolomitenverwitterungsgestein
- Auf den Hügeln: großteils vulkanisches Gestein und Kalkstein

VENETIEN

WEINBAU

- Eines der produktivsten Weinbaugebiete Italiens
- Oft noch Hoherziehungssysteme und geringe Pflanzdichte
- Weinberge in Hanglagen sind nach Süden ausgerichtet und werden von den Alpen vor kalten Nordwinden geschützt -> hochwertigere Weine
- Einige Weinberge auch in den heißen Ebenen -> schlichtere Weine

VENETIEN

DOP / DOC- & DOCG WEINE

- Amarone della Valpolicella DOCG
- Recioto della Valpolicella DOCG
- Soave Superiore DOCG
- Recioto di Soave DOCG
- Recioto di Gambellara DOCG
- Bardolino Superiore DOCG
- Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG
- Colli Asolani Prosecco DOCG
- Colli di Conegliano DOCG
- Colli Euganei Moscato Fior d'Arancia DOCG
- Lugana DOC / DOP
- Soave DOC / DOP
- Bianco di Custoza DOC / DOP
- Prosecco DOC / DOP
- Delle Venezie DOC / DOP
-

■ Valpolicella DOP & Valpolicella Ripasso DOP & Amarone DOCG & Recioto della Valpolicella DOCG:

- **Warme Winde** vom Gardasee
- Kühle Winde aus den Monti Lessini
- Rebsorten: Corvina bis 95 %, Corvinone, Rondinella und max. andere 15 %

■ Amarone DOCG:

- Botrytis meist nicht erwünscht
- Max. 65 % der Ernte
- Max. Restzucker 12 g/l
- Mindestens 14 % Vol. Alkohol

■ Recioto della Valpolicella DOCG:

- Süßer Vorgänger des Amarone
- Gärung vorher gestoppt
- Restzucker 90 – 180 g/l
- Mindestens 12 % Vol. Alkohol



■ Soave DOP & Soave Superiore DOCG & Recioto di Soave DOCG:

- Kalkböden und **vulkanischer Basalt**
 - **Mildes subozeanisches** Klima mit warmen Sommern und nicht zu kalten Wintern
 - Nebel im Herbst
 - Einer der bekanntesten Weißweine Italiens
-
- Rebsorten: **Garganega** (> 70 %), Trebbiano di Soave & Chardonnay
 - Superiore nur aus Hanglagen; niedrigere Erträge
 - Recioto: aus rosinierten Trauben



FRIAUL-JULISCH-VENETIEN

[illegible]

FRIAUL-JULISCH-VENETIEN

ALLGEMEIN

- Rebfläche: ca. 31 400 ha Rebfläche
- Produktion ca. 2 100 000 hl
- DOP Weine: 37 % (4 DOCG und 12 DOC / DOP)
- 3 IGT / IGP Weine: 37 %
- 77 % Weißweine – 23 % Rotweine

REBSORTEN

- Pinot Grigio (27%)
- Tai / Friulano
- Verduzzo Friulano
- Ribolla Gialla
- Malvasia Istriana
- Prosecco
- Picolit

- Merlot
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon
- Refosco dal peduncolo rosso
- Schiopettino
- Tazzelenghe

FRIAUL-JULISCH-VENETIEN

KLIMA

- Unterschiedliche Mikroklimata
- Viele Sonnenstunden
- Jahresdurchschnittstemperatur 15° C
- Ständige Luftbewegung zwischen Alpen und der Adria, milde Küste
- An der Nordseite der Hänge hohe Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen
- Reichlich Niederschlag (im Frühjahr und Herbst bis zu 3.000 mm)

BÖDEN

- Im Norden: kalkreiche Mergelböden und Urgestein
- In den Ebenen: Sand, Kies und Geröll
- Bereich im Osten: Karst

FRIAUL-JULISCH-VENETIEN

WEINBAU

- Meist verwendeten Erziehungssysteme: Guyot und Casarsa
- Rebsortenvielfalt
- Viele autochtone Rebsorten
- Heimische Rebsorten wurden zugunsten internationaler Rebsorten gerodet
- Relativ frühe Ernte durch heiße Sommer

FRIAUL-JULISCH-VENETIEN

DOC / DOP & DOCG WEINE

- Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG
- Ramandolo DOCG
- Lison DOCG
- Rosazzo DOCG

- Collio DOC / DOP
- Colli Orientali del Friuli DOC / DOP
- Friuli Grave DOC / DOP
- Friuli Isonzo DOC / DOP
- Carso DOC / DOP

■ Colli Orientali DOP (COF) & Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG & Ramandolo DOCG & Rosazzo DOCG:

– Feine Weißweine aus.....

- Verduzzo, Ribolla Gialla und Friulano sowie andere...
- Rare und köstliche **Süßweine** (Picolit und Ramandolo aus Verduzzo F.)
- **Rosazzo DOCG**: 50 % Friulano, 20 – 30 % Sauvignon, Ribolla Gialla und Chardonnay

– Strukturierte Rotweine

- Schiopettino und Refosco

■ Collio (Goriziano) DOP:

–Feine, langlebige Weißweine (circa 85%)

- Vor allem **Sauvignon** und **Friulano** bringen höchste Qualitäten
- Weitere: **Pinot Grigio**, Ribolla Gialla, Chardonnay, Pinot Blanc, Malvasia, ...
- Cuvée aus 12 Rebsorten → **Collio Bianco**
- Collio Rosso: Bordeaux Blend



LOMBARDEI



LOMBARDEI

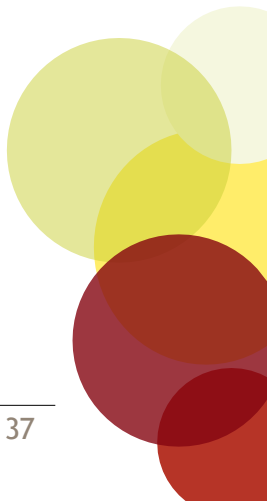
ALLGEMEIN

- Rebfläche: ca. 22 400 ha
- Produktion: ca 1.300.000 hl
- DOP Weine: ca. 53 % (5 DOCG und 22 DOC / DOP)
- 15 IGT / IGP Weine
- 48 % Rotweine – 52 % Weißweine

REBSORTEN

- Trebbiano di Lugana (Turbiana)
- Chardonnay
- Weißburgunder
- Pinot Grigio
- Riesling Italico
- Moscati
- Malvasie

- Nebbiolo/Chiavennasca)
- Croatina
- Blauburgunder
- Barbera
- Moscato di Scanzo
- Bonarda
- Uva rara



LOMBARDEI

KLIMA

- Kontinental mit mehr oder weniger mediterranem Einfluss
- Lokale Unterschiede (Alpen/Valtellina – Mantua – Apennin)
- Je nach Höhenlage und Nähe zu Seen
- Sommer heiß und trocken; Winter kühl und nebelreich

BÖDEN

- Kalkreiche Tonböden (Oltrepò Pavese)
- Urgestein + steinige Lehm Böden (Valtellina)
- Gletschermöränen in der Umgebung der Seen (Como, Iseo, Garda)
- Schwemmland – fruchtbare Böden in der Ebene (Mantua)

LOMBARDEI

WEINBAU

- Weinbaugebiete: Valtellina – Gardasee – Mantua – Oltrepò Pavese – Brescia/Bergamo (Iseo/Comosee)
- Erziehungsformen: Guyot, Sylvoz
- Pergola in Valtellina - Terrassen (extreme Steillagen)
- Schaumweinproduktion (klassische Methode – 2 DOCG)

LOMBARDEI

DOC / DOP & DOCG WEINE

- Franciacorta DOCG
 - Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG
 - Moscato di Scanzo DOCG
 - Valtellina Superiore DOCG
 - Sforzato di Valtellina DOCG
-
- Lugana DOC / DOP
 - Garda DOC / DOP
 - Oltrepò Pavese DOC / DOP
 - Curtefranca DOC / DOP
 - Lambrusco Mantovano DOC / DOP



■ Franciacorta DOCG für Schaumweine:

- Sanfte Hügel am Iseo-See
 - Sandhaltige **Moränenschütthügel**, Mergel und Kreide
 - **Mild**, mit kühlenden Winden
 - „Maßgeschneiderte“ Weinbauregion → „Champagne Italiens“
-
- Chardonnay, Weißburgunder, Blauburgunder (weiß vinifiziert) und Erbammat

- Oltrepò Pavese DOP & Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG
 - Weinbaugebiet des **PINOT NOIRS** (*für Versektung*)
 - Reinsortige Still-Weine oder traditionelle Verschnitte aus **Barbera, Bonarda, Uva Rara**

■ Valtellina Rosso DOP & Valtellina Superiore DOCG & Sfurzat di Valtellina DOCG:

- **Höhenlagen** bis 800 Meter im Tal der Adda
- Trockene **Böden** mit wenig Erde aus Lehm, **Granit** und Schiefer
- Steinige Böden reflektieren **Sonnenlicht**
- Unwirtlich und rau → milde **Luftströmungen** vom Comer- See & Schutz durch rätische Alpen
- **Chiavennasca**-Traube (= Nebbiolo)
- Superiore: geringere Erträge und längere Reifezeiten
- Sfurzat: aus getrockneten Trauben

A photograph of a terraced vineyard in a mountainous region. The terraces are built with stone walls, and numerous wooden stakes are planted in the ground to support the grapevines. The terrain is steep, and the vines are trained in rows along the terraces. The lighting suggests a sunny day, with shadows cast across the stone walls and the ground.

Foto: Chris Mayr

VALTELLINA



PIEMONTE

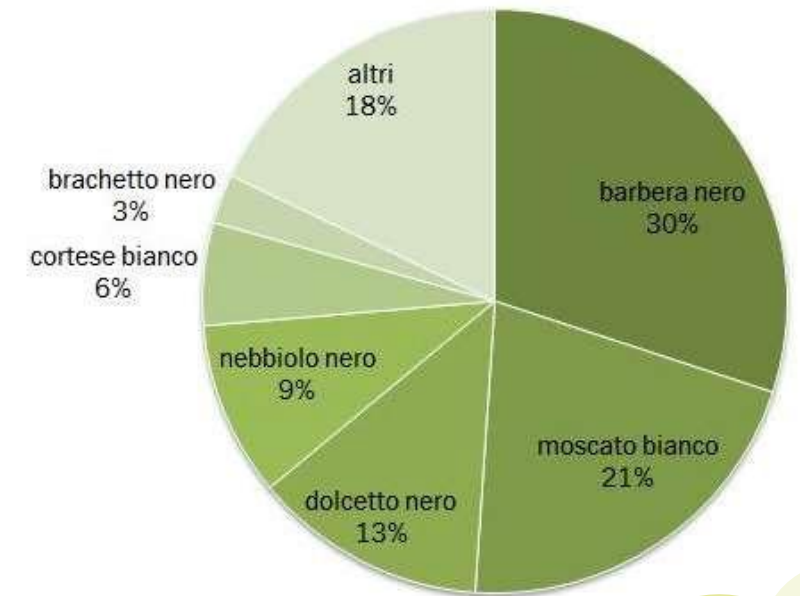
Piemonte – the Winegrowing Areas



PIEMONTE

ALLGEMEIN

- Rebfläche: ca. 45 900 ha
- Produktion: ca . 2 000 000 hl
- DOP Weine: 89 % (19 DOCG und 41 DOC / DOP)
- Keine IGT / IGP Weine
- 58 % Rotweine - 42 % Weißweine



REBSORTEN

- | | |
|------------|-------------|
| ➤ Moscato | ➤ Barbera |
| ➤ Arneis | ➤ Nebbiolo |
| ➤ Cortese | ➤ Dolcetto |
| ➤ Erbaluce | ➤ Bonarda |
| | ➤ Croatina |
| | ➤ Brachetto |
| | ➤ Freisa |

PIEMONT

KLIMA

- Ausgeprägtes Kontinentalklima mit großen Temperaturschwankungen
- Beeinflusst von den Voralpenhügeln
- Verschiedene Mikroklimata bedingen die unterschiedlichsten Charakteristiken der Weine aus dem Piemont
- Grundsätzlich warme Wachstumsperioden und nebelige Herbste

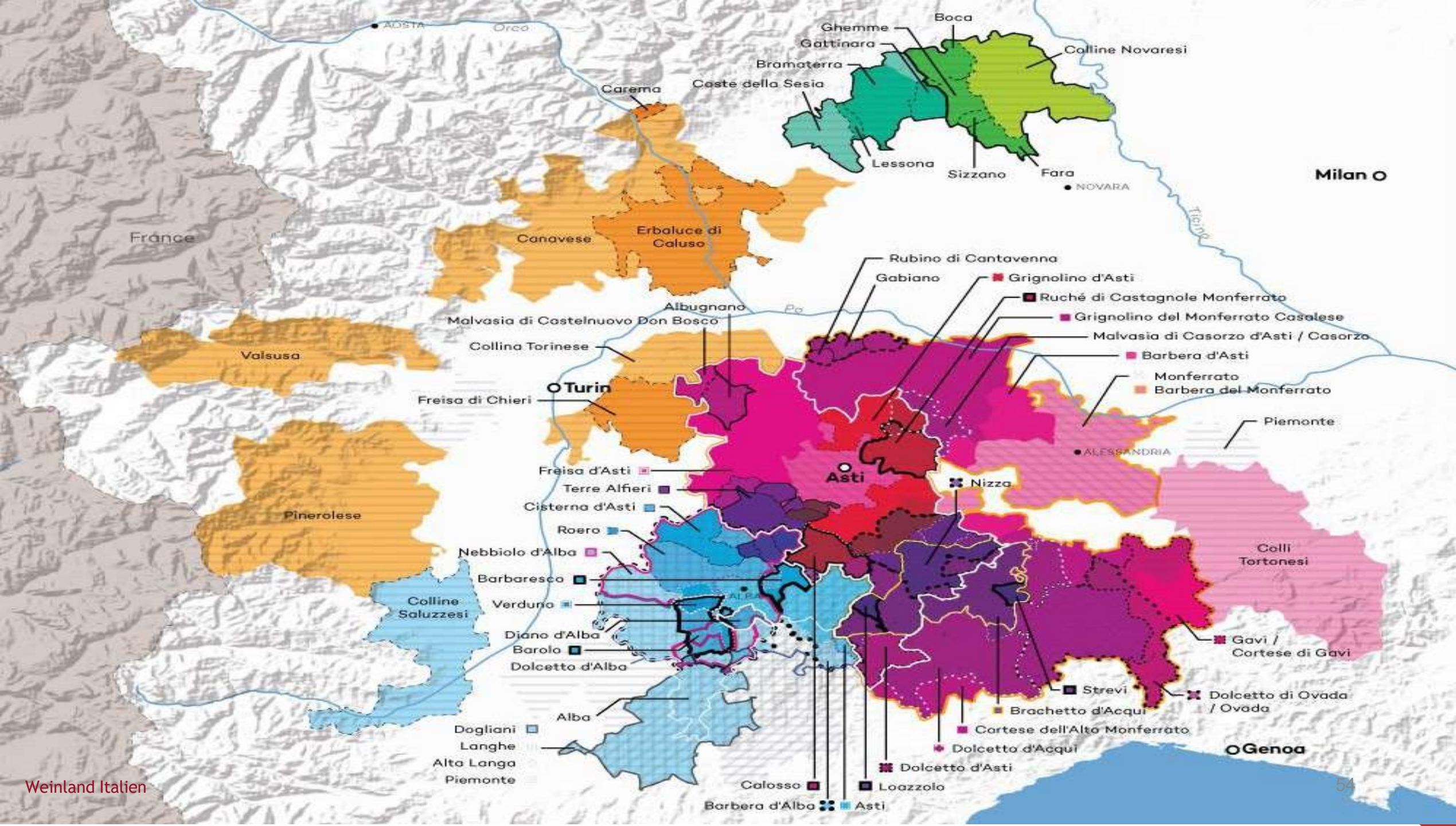
BÖDEN

- Böden aus dem Tertiär und tiefgründige Kalkböden
- Mergel-, Sand- und Konglomerat-Schichten
- Durchlässige Gletscherböden

PIEMONTE

WEINBAU

- Die wichtigsten Rebflächen liegen in den Provinzen Cuneo, Asti und Alessandria
- Weinberge vorwiegend auf Süd-, Ost- und Westhängen -> die besten Südlagen sind dem Nebbiolo vorbehalten (Nebbiolo reift spät, ist dünnchalig, krankheitsanfällig und ertragsarm)
- Rebflächen liegen meist in einer Höhe von 150 – 450 m
- Niedrige Erziehungsformen (Guyot)
- Hektarerträge zählen zu den niedrigsten Italiens
- MAG und Vigna in Barolo und Barbaresco



PIEMONTE

DOCG WEINE

- Alta Langa DOCG
- Asti DOCG
- Barbaresco DOCG
- Barbera d'Asti DOCG
- Barbera del Monferrato Superiore DOCG
- Barolo DOCG
- Brachetto d'Acqui DOCG
- Canelli o Moscato di Canelli DOCG
- Dogliani DOCG
- Dolcetto di Diano d'Alba DOCG
- Dolcetto di Ovada Superiore DOCG
- Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG
- Gattinara DOCG
- Gavi oder Cortese di Gavi DOCG
- Ghemme DOCG
- Nizza DOCG
- Roero DOCG
- Ruchè di Castiglione Monferrato DOCG
- Terre Alfieri DOCG

NEBBIOLO

SWITZERLAND

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltert am See

Valtellina

Val d'Aosta

VAL D'AOSTA

Boca
Bramaterra
Ghemme
Gattinara
Carema
Fara
Sizzano
Lessona

LOMBARDY

MILAN

FRANCE

PIEMONTE

TURIN

ASTI

ALESSANDRIA

Other Wine
Regions

Roero
Nebbiolo d'Alba
Barolo
Langhe
Barbaresco

Piedmont

GENOA

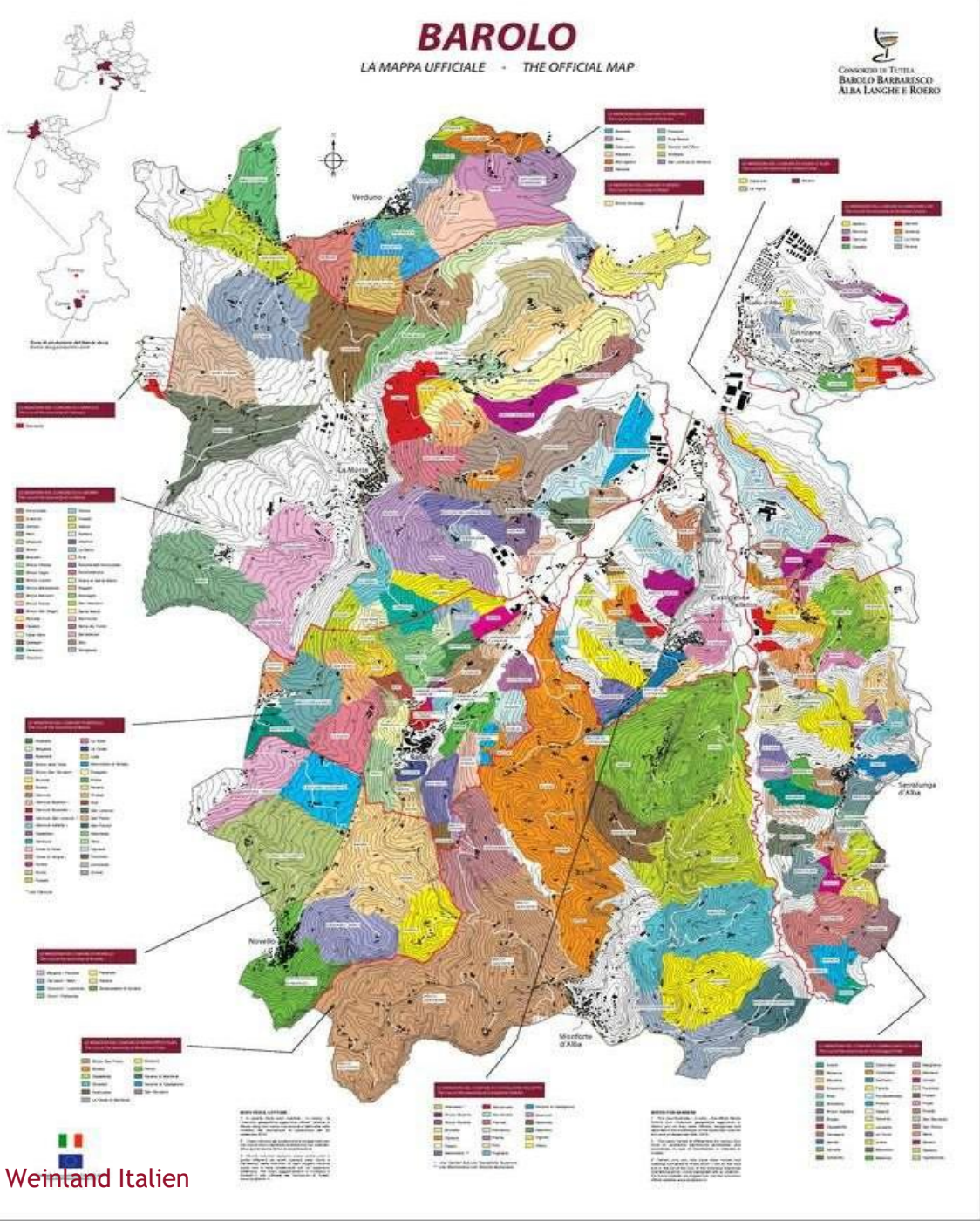
Mediterran

NOTE:
Secret stashes of Nebbiolo
can be found on the island
of Sardinia!

■ Barolo DOCG:

- 100 % Nebbiolo
- Anbauhöhe circa 250 – 450 m
- Geringe Erträge
- Guts- und Lagenabfüllungen
- Lange Reifezeiten





Barolo MGAs

- 2010 eingeführt
- 181 Lagenbezeichnungen
- Geringere Erträge (-10%)
- Wichtigste MGAs
 - Cannubi (Castiglione Falletto)
 - Brunate (La Morra)
 - Cerequio (Barolo e la Morra)
 - Bussia (Monforte)
 - Villero (Castiglione Falletto)



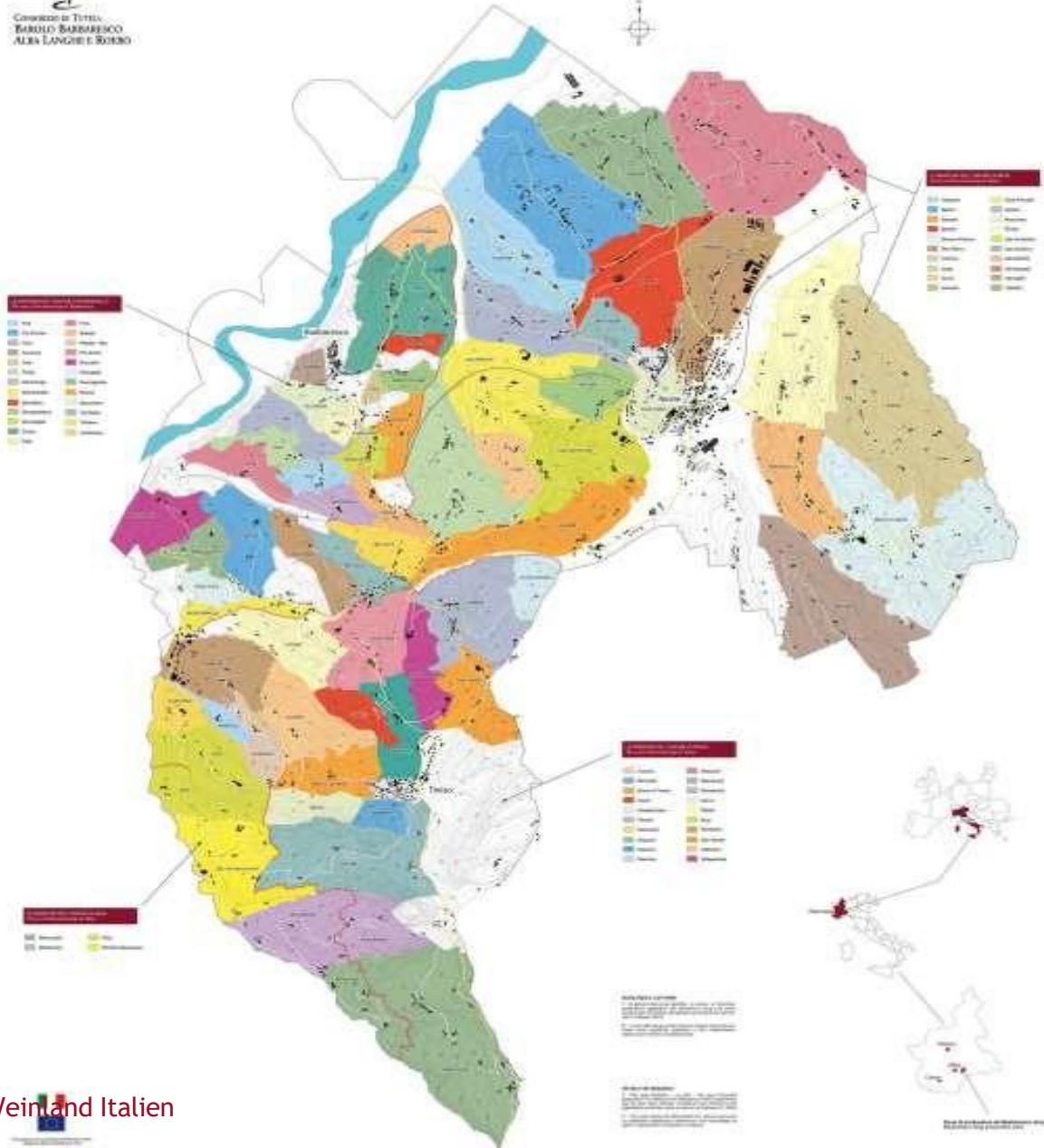
■ Barbaresco DOCG:

- 100 % Nebbiolo
- Tiefere & **flachere Lagen** auf 180 – 320 m
- Näher am **Tanaro** gelegen
- Wärmeres & trockeneres Klima
- Homogener
- 66 MGAs

BARBARESCO

LA MAPPA UFFICIALE - THE OFFICIAL MAP

Consorzio di Tutela
BAROLO BARBARESCO
ALBA LANGHE E ROERO



Barbaresco 66 MGAs

- 2007 eingeführt
- Lagenbezeichnungen
- Geringere Erträge (-10%)
- Wichtigste MGAs
 - Asili (Barbaresco)
 - Rabajà (Barbaresco)
 - Montestefano (Barbaresco)
 - Gallina (Neive)
 - Montefico (Barbaresco)
 - Pajè (Barbaresco)

■ Barbera d'Asti (Superiore) DOCG & Nizza DOCG (Juli 2016) :

Beste Hänge bei Asti

Kalkhaltiger Mergel und sandige Böden (sabbie astigiane) → oft Trockenstress

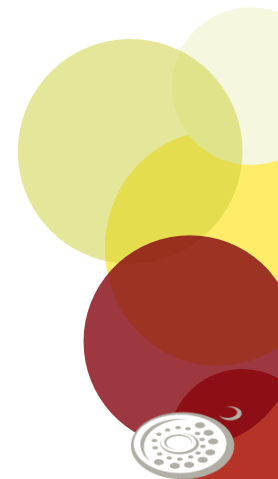
Barbera 90 %

■ Nizza: eigene DOCG

Warmes Mesoklima

Barbera 100 %

Reifezeit: 18 Monate & 30 Monate Riserva (6 & 12 Monate Holzfass)



■ Cortese di Cavi DOCG:

Sanftere, weniger zerklüftete Landschaft mit dem Ligurischen Apennin im Hintergrund (Alto Monferrato)

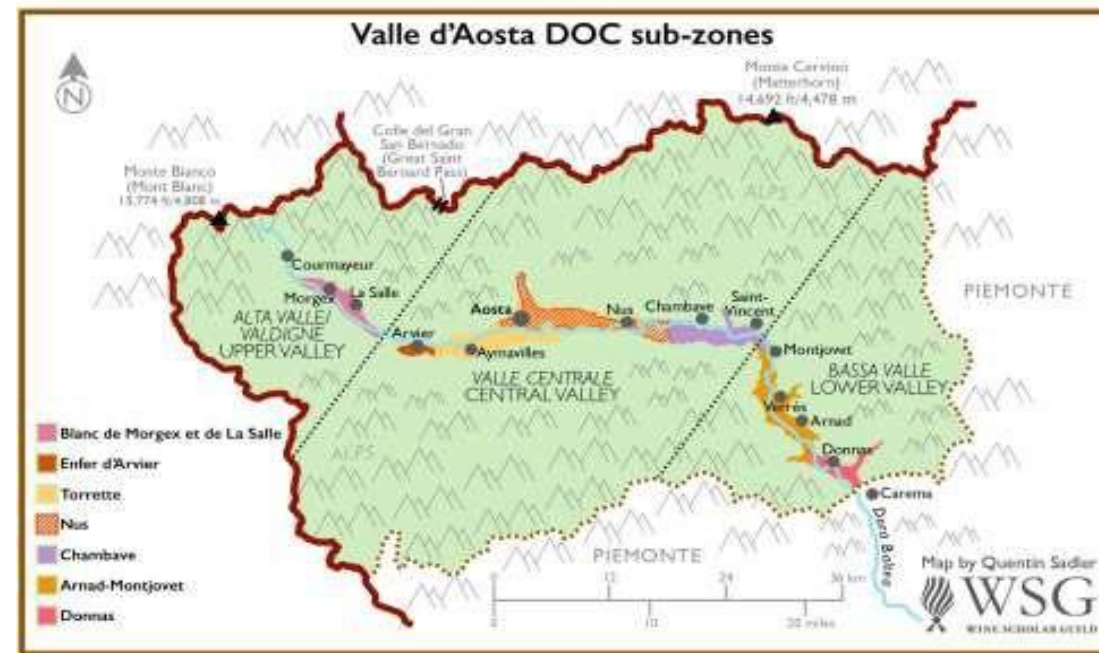
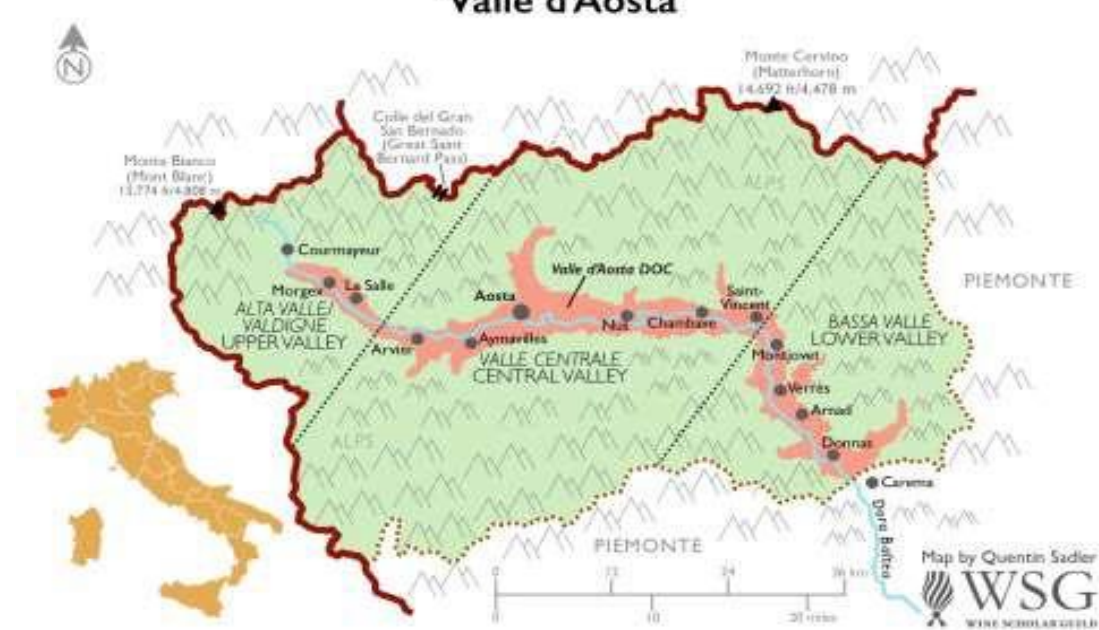
Tuff, lehmhaltiger Mergel, Sandstein und Quarzite (terre bianche & terre rosse)

Temperiertes subozeanisches Klima mit Niederschlägen im Mai und November mit kalten Wintern und warmen Sommern

Meist nur im Stahl ausgebaut



AOSTA



AOSTA

ALLGEMEIN

- Ca. 500 ha Rebfläche
- Produktion ca. 19.000 hl
- DOC / DOP Weine: ca. 90 % (1 DOC / DOP– Valle d'Aosta)
- 70 % Rotwein – 30 % Weißwein

REBSORTEN

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| ➤ Prié Blanc | ➤ Petit Rouge |
| ➤ Petite Arvine | ➤ Picoteneur/Nebbiolo |
| ➤ Chardonnay | ➤ Fumin |
| ➤ Muscat | ➤ Premetta |
| ➤ Malvoisie | ➤ Cornalin |
| | ➤ Mayolet |
| | ➤ Gamay |
| | ➤ Pinot Noir |

AOSTA

KLIMA

- Kontinental
- Kalte Winter
- Niederschläge: circa 600 mm

BÖDEN

- Im Tal der Dora Baltea: Sand, Ton
- Urgestein, v.a. Granit, Gneis und Kalk

AOSTA

DOC WEINE

- Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste DOC / DOP
- 7 Unterzonen: Arnad-Monjovet ∞ Blanc de Morgex et la Salle ∞ Chambave ∞ Donnas ∞ Enfer d'Arvier ∞ Nus ∞ Torrette
- Keine IGT

QUELLEN

- Weinakademie Österreich: PowerPoint „AufbauSeminar 2 – Wines and Spirits International: Italien“
- Christine Mayr: PowerPoint „Weinland Italien“
- WSG – WINE SCHOLAR GUILD
- www.inumeridelvino.it
- www.italianowine.com
- www.winescholarguild.com



**DANKE FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!**