

# **Gewürztraminer im Weinland Südtirol: Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft einer autochthonen Rebsorte und ihr Bezug zur Gastronomie**

Studentennummer 230060

## **a) Motivation für die Arbeit:**

Für mich als Südtiroler war von vorneherein klar, dass der Arbeitstitel meiner Diplom-Arbeit mit Wein in meiner Heimat sowie meiner Arbeit als Diplom-Sommelier in einem Hotel zu tun haben muss. Nach einigen Recherchen unter den bereits aufgegriffenen Titeln mit Bezug auf Südtirol musste ich mit Erstaunen feststellen, dass noch niemand meiner Südtiroler Vorgänger/innen an der Weinakademie unsere einzige weiße autochthone Rebsorte – Gewürztraminer – als Thema behandelt hatte. Drei Gründe waren letztendlich ausschlaggebend, meine Diploma-These dieser Traube zu widmen:

1. Persönlich beschäftige ich mich gerne näher mit Themenbereichen, welchen ich skeptisch gegenüberstehe, da ich mich außerhalb meiner „Komfortzone“ bewegen und dazulernen möchte.
2. Da noch keine Südtirolerin und kein Südtiroler über diese Rebsorte geschrieben hat, wollte ich unserer weißen Rebsorte – welche identitätsstiftend für Südtirol ist – diese Premiere verschaffen.
3. Die Leser/innen von den Qualitäten, Vorzügen und Möglichkeiten des Südtiroler Gewürztraminers zu überzeugen

## **b) Fragestellung und Zielsetzung**

Die Zielsetzung meiner Diplom-Arbeit war daher, die Rebsorte Gewürztraminer in Südtirol mitsamt ihrer Entwicklung und Geschichte vorzustellen, ihre Möglichkeiten aufzuzeigen und ihren Bezug zur Gastronomie zu beleuchten. Schlussendlich ergab sich somit folgender Arbeitstitel:

***„Gewürztraminer im Weinland Südtirol: Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft einer autochthonen Rebsorte und ihr Bezug zur Gastronomie“***

## **c) Methodik**

Zu Beginn standen Interviews und Gespräche mit Kellermeistern, Vertreter/innen diverser Produzenten sowie vielen (Sommelier)Kollegen/innen aus der Gastronomie auf dem Programm. Die Fachbücher der Sommeliervereinigung Südtirol aus meiner Ausbildungszeit zum Diplom-Sommelier waren anfangs eine große Hilfe – viele notwendige Informationen bekam ich auch von diversen Organisationen wie dem Wirtschaftsforschungsinstitut der Handelskammer Bozen oder auch von Südtirol Wein:

## **d) Zusammenfassung**

Bereits im II. Jahrhundert waren Weine aus dem Weinbaudorf Tramin im Südtiroler Unterland in ganz Europa bekannt. Korrespondenzen zwischen Adelshäusern und Klöstern belegen, dass der Name „Traminer“ gleichbedeutend mit aromatischen Weinen aus Südtirol war. Im französischen Jura wird unter dem Namen „Savagnin blanc“ heute noch die mögliche Ausgangssorte weißer Traminer angebaut, welche vermutlich durch Farb- und Aromenmutation zum Gewürztraminer wurde. Durch Kreuzungen entstanden aus Gewürztraminer viele europäische Rebsorten wie beispielsweise Sauvignon, Sylvaner, Grüner Veltliner oder auch Chenin Blanc.

Etwa 16.000 ha Rebfläche sind weltweit mit Gewürztraminer bepflanzt – 3.400 ha befinden sich in Frankreich (ausschließlich Elsaß) und etwa 635 ha in Südtirol, wo sich die Hauptanbaugebiete in Tramin und Eppan befinden – weitere Flächen gibt es im Eisacktal, Kurtatsch und Kaltern. Im Anbau gehört der Gewürztraminer zu den schwierigeren Sorten,

da sie anfällig auf verschiedene Krankheiten wie Stielähme, Esca, Chlorose und Essigfäule ist. Ideale Gewürztraminer-Lagen sind Hanglagen zwischen 350 und 500 Metern und einem kalkreichen sowie lehmigen Boden – die wahrscheinlich beste Lage Südtirols befindet sich in Söll bei Tramin. Südtiroler Gewürztraminer aus der Top-Zone rund um Tramin weist tendenziell eine ausgeprägte Üppigkeit, niedrige Säurewerte, eine hohe Alkoholgradation sowie eine komplexe Struktur auf. Jene aus dem Eisacktal überzeugen hingegen mit einem feingliedrigen Körper und einer floralen Aromatik. Der Restzuckergehalt bewegt sich meistens im Rahmen zwischen 4 und 10 g/l, wobei einige Kellereien und Produzenten/innen auch Spätlesen und edelsüße als auch maischevergorene Varianten produzieren. Interessant beim Gewürztraminer (vor allem aus Top-Lagen) ist das enorme Reifepotenzial – meist sind diese Weine erst nach 7-8 Jahren auf ihrem Höhepunkt, haben viel von ihrer jugendlichen und aufdringlich-üppigen Frucht verloren und tendieren in eine mineralische Richtung. Die Kombination aus pH-Wert und Lagertemperatur ist neuesten Erkenntnissen zufolge der Schlüssel zur Langlebigkeit des (Südtiroler) Gewürztraminers. Eine von diversen Produzenten/innen wie dem Weingut J. Hofstätter und der Kellerei Tramin initiierte Qualitätsoffensive Ende der 1980er Jahre und daraus resultierende Spitzenbewertungen in verschiedensten Weinführern wie dem Gambero Rosso und Robert Parker führten zu Beginn der 2000er Jahre zu einem sprunghaften Anstieg der mit Gewürztraminer bepflanzten DOC-Flächen Südtirols und der folglich produzierten Mengen sowie der Verkäufe. Etwa 2/3 der Südtiroler Weine werden auf italienischem Staatsgebiet verkauft – die wichtigsten Exportmärkte sind Deutschland und die USA. Knapp 70% der produzierten Flaschen werden in der Gastronomie sowie im Weinfachhandel verkauft.

Die Intensität und Komplexität der Aromen (Rosen, Akazienblüte, Litschi) sowie die Weichheit am Gaumen sind Merkmale des Südtiroler Gewürztraminer. Südtiroler Speck g.g.A. mit einem Glas Gewürztraminer ist eine der vielen Kombinationsmöglichkeiten betreffend Fleisch- und Wurstwaren, maischevergorene Gewürztraminer zum Klassiker „Kalbsleber venezianisch“ oder eine Spätlese zu Geflügelleber – Optionen gibt es so einige. Krustentiere wie beispielsweise Hummer und daraus resultierende Gerichte sind ebenfalls ideale Partner für ein „pairing“ mit Südtiroler Gewürztraminer, welcher vor allem in Allianz mit den verschiedensten Käsesorten zur Hochform aufläuft, da er eine der einzigen Rebsorten ist, welche mit deren geschmacklichen Intensität mitgehen können. Hierbei sei beispielsweise der Taleggio als Rotschmierkäse genannt – zu Blauschimmelkäsen wie Roquefort, Gorgonzola oder Stilton passt eine Spätlese oder ein Gewürztraminer Passito aus edelfaulen Trauben ideal. Safranrisotto mit Lakritzpulver wäre nur eine der vielen vegetarischen Optionen zu einem Südtiroler Gewürztraminer. Schlussendlich bleiben noch traditionelle (Süd)Tiroler Desserts und Süßspeisen wie der Zelten, „Epflkiachln“ oder weihnachtliches Gebäck als Partner/innen für die verschiedensten stilistischen Ausprägungen des Südtiroler Gewürztraminers.

## **e) Fazit**

Schlussfolgernd kann gesagt werden, dass Südtiroler Gewürztraminer – nicht nur in Kombination mit den verschiedensten Speisen – unglaublich vielfältig und komplex ist sondern auch geschichtlich gesehen als Stammsorte einiger wichtiger europäischen Rebsorten wie beispielsweise Sauvignon blanc oder Grüner Veltliner eine große Bedeutung hat. Es liegt vor allem an uns (Südtiroler) Sommeliers, diesen Schatz an Geschichte, Tradition, Aromen und unzähligen Wein/Speisenanpassungen weiterleben und möglichst viele Menschen daran teilhaben zu lassen.