

Mai 2012

Dirk Alfare / Bernhard Konrad

Südtirol



Südtirol ist die nördlichste Provinz Italiens und bildet zusammen mit der Provinz Trient die autonome Region Trentino-Südtirol. Seit Verabschiedung des Südtirol-Pakets im Jahre 1972 genießt das Land Autonomierechte. Landeshauptstadt Südtirols ist Bozen.

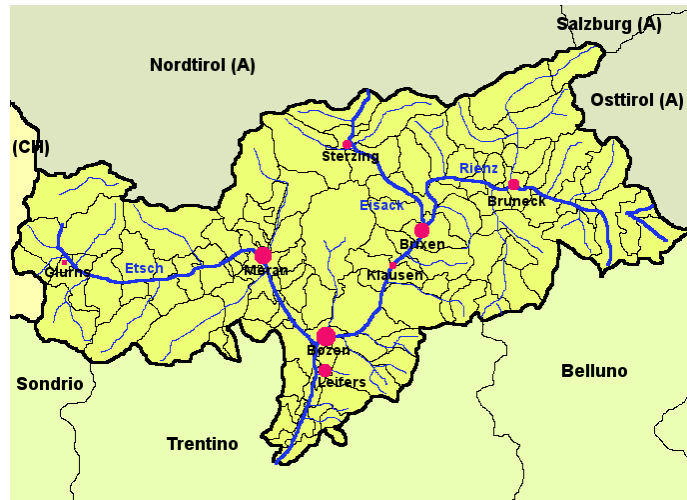
Kulturell und sprachlich unterscheidet sich Südtirol vom Rest des Staates und nimmt in dieser Hinsicht innerhalb Italiens eine Sonderrolle ein. Dies ist durch die jahrhundertelange Zugehörigkeit der Region zur Habsburgermonarchie bedingt. Heute ist Südtirol Teil der Europaregion Tirol-Südtirol-Trentino, die im Wesentlichen dem Gebiet des Kronlandes Tirol der früheren Österreichisch-Ungarischen Monarchie entspricht.

Mehr als zwei Drittel der Bevölkerung Südtirols sind deutschsprachig, über ein Viertel hat Italienisch als Muttersprache, und knapp vier Prozent der Landesbevölkerung, hauptsächlich im Dolomitengebiet, sprechen Ladinisch.

Südtirol bildet zusammen mit dem Trentino die Region Trentino-Südtirol, eine der insgesamt fünf italienischen Regionen, die mit weitgehenden Gesetzgebungsbefugnissen ausgestattet und dementsprechend auch von der italienischen Verfassung als autonome Regionen mit besonderem Statut anerkannt sind.



Seit 1972 verfügt die Provinz Bozen - so wie auch die Provinz Trient - über eine eigene Autonomie, die ihr faktisch den Status einer Region verleiht. Dem Land ist es vorbehalten, auch gegenüber dem Staat, Gesetze in Sachen öffentliche Ämter, Raumordnung, Handwerk, Messen und Märkte, Jagd und Fischerei, Kommunikations- und Transportwesen, Fremdenverkehr und Gastgewerbe, Landwirtschaft, Kindergärten, Schulbau zu erlassen. Dabei handelt es sich lediglich um einen Auszug der Südtiroler Zuständigkeiten.



Um die Selbstverwaltung zu ermöglichen, wird Südtirol auch mit finanziellen Mitteln versorgt. Etwa 90 % der vom Staat eingetribenen Steuern fließen in die Kassen des Landes zurück, von der Umsatzsteuer bis hin zur Einkommen- und Körperschaftsteuer. Dafür muss das Land Funktionen wahrnehmen, wie das Schul-, Gesundheits- und Verkehrswesen, die im übrigen Italien vom Staat ausgeübt werden, und diese auch finanzieren.

Südtiroler Spezialitäten

Äpfel

Südtirol ist das größte zusammenhängende Apfelanbaugebiet Europas. Über 12% der europäischen Apfelernte und jeder dritte in Europa produzierte Bioapfel stammen aus Südtirol

- Auf einer Fläche von ca. 18.400 ha kümmern sich 8.000 Obstbauern um den Anbau.
- Circa 950.000 Tonnen werden jährlich geerntet. Das entspricht 50 % der italienischen Apfelernte.
- Vier Erzeugerorganisationen bilden das Südtiroler Apfelkonsortium (VOG, V.I.P, Fruttunion und FOS).
- 50 % der Ernte gehen in den Export in Mittel- und Osteuropa. Deutschland nimmt mit einem Drittel aller Exporte den größten Anteil ein.



Wein

Südtirol ist eines der kleinsten Weinbaugebiete Italiens, durch seine geografische Lage aber auch eines der facettenreichsten. Wie eine Perlenschnur begleiten Südtirols Weinberge die beiden Hauptflüsse Eisack und Etsch auf ihrem Weg von den Alpen in eine mediterran anmutende an der südlichen Grenze zum Trentino. Nur knapp 5.300 Hektar Rebfläche, unterschiedliche Klimazonen, wechselnde Bodentypen und rund 20 Traubensorten, die in Höhenlagen von 200 bis zu 1.000 m ü.d.M. wachsen kennzeichnen das Gebiet.

Der „Gambero Rosso“ vergibt an Südtirol seit Jahren die meisten Höchstnoten („Tre Bicchieri“) im Verhältnis zur Rebfläche.

Klima

Reben schätzen das milde, alpin-kontinentale Klima mit über 300 Sonnentagen im Jahr. Der Alpenbogen im Norden schirmt Südtirol von kalten Winden ab. Gegen Süden hin ist das Land offen für die mediterranen Einflüsse vom Gardasee und dem Mittelmeer. Große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, eine Durchschnittstemperatur von 18 °C während der Wachstumsphase und ausreichende Niederschläge schaffen gute Voraussetzungen für hohe Traubenqualität. Die Topografie des Südtiroler Weinbaugebietes gleicht einem Puzzle. Weinberge unterschiedlicher Ausrichtung und in verschiedenen Höhenlagen, wechselnde Mikroklimen und verschiedenste Bodentypen mit einer Vielzahl von autochthonen und internationalen Rebsorten sind charakteristisch für Südtirol.

Böden

Südtirols Terroirs sind so vielseitig wie seine Landschaft: karge Hänge im Vinschgau, warme Hügellagen im Unterland und alpine Weinberge im Eisacktal. Von Meran über Bozen bis in die Gegend von Kaltern bestehen die Weinbergböden mehrheitlich aus vulkanischem Gestein, aus rotem Porphy. Der Name Porphy stammt aus dem Griechischen und bedeutet „purpurfarben“. Es ist ein Überbegriff für vulkanisches Gestein (Quarz, Feldspäte, Glimmer) mit großen, klar ausgebildeten Kristallen in einer feinkörnigen, meist rötlichen Grundmasse. Auch in den nördlichen Subregionen Südtirols, vor allem im Eisacktal, wurzeln die Reben in verwitterten Urgesteinsböden aus Quarz und Glimmer. Im Unterland bestehen die Böden aus verwittertem Kalk- und Dolomitgestein. Südlich von Kurtatsch findet man auch sandhaltigen Mergel.

Rebsortenspiegel

Im 5.300 Hektar großen Anbauggebiet werden 20 verschiedenen Rebsorten angebaut. In mehr als 55 Prozent der Südtiroler Weinberge wachsen weiße Rebsorten. Tendenz steigend Pinot Grigio, Gewürztraminer, Weißburgunder und Chardonnay stehen bei den Weißweinen mengenmäßig an der Spitze. Daneben werden in Südtirol auch Sauvignon, Müller Thurgau, Sylvaner, Kerner, Riesling und Veltliner angebaut.

Seit über hundert Jahren sind in Südtirol neben den beiden autochthonen Rotweinsorten Vernatsch und Lagrein auch alle anderen wichtigen klassischen Rebsorten heimisch: Blauburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon. Im Durchschnitt werden jährlich an die 350.000 Hektoliter Wein erzeugt. 98,8 Prozent der gesamten Südtiroler Weinfläche stehen heute unter DOC-Schutz. Damit liegt Südtirol italienweit an der Spitze.

Rebfläche nach Sorten (2010): Vernatsch (22 Prozent), Pinot Grigio (11 Prozent), Gewürztraminer (10), Chardonnay (10), Weißburgunder (9), Lagrain (8), Blauburgunder (7), Sauvignon Blanc (6), Müller-Thurgau (4), Merlot (4) Cabernet (Franc/Sauvignon) (3), Sylvaner, Goldmuskateller, Kerner, Riesling (1), Veltliner, Rosenmuskateller (0,5) Welschriesling, Malvasier (0,02)

Anbauggebiete



Unterland

Das südlichste Anbaugebiet Südtirols ist nicht nur das größte, sondern auch das wärmste. Bei Salurn, dem südlichsten Dorf Südtirols, wachsen die Reben nur mehr 200 m ü.d.M. Der milde Einfluss des schon nahen Gardasees macht es möglich, dass hier auch spät reifende Sorten wie etwa der Cabernet Sauvignon vollmundige, ausgewogene Weine ergeben. Interessanterweise finden wir aber im Unterland auch die höchsten Weinberge Südtirols. Hoch über der Ortschaft Margreid, auf dem Fennberg, wurzeln Müller-Thurgau-Reben auf über 1.000 m ü.d.M. Zwischen diesen Extremen finden andere Sorten ihr bevorzugtes Terroir. Die Dörfer Mazon und Montan gelten als Hochburgen des Blauburgunders. Und in Tramin erlebt der von hier stammende Gewürztraminer einen Aufschwung.

Überetsch

Er ist das Herz der Weinregion Südtirol: Der Kalterer See mit seinen sanft geschwungenen Weinbergen. Nicht umsonst liegen in dieser fruchtbaren Gegend die beiden größten Weinbau-gemeinden Südtirols – Eppan und Kaltern. Bekannt ist die Gegend vor allem für ihre lange Vernatsch-Tradition. In den Tallagen reifen Merlot und Cabernet, während in den höheren Lagen mehrheitlich Weißburgunder, Gewürztraminer, Sauvignon und Blauburgunder angebaut werden.

Bozen

Am Zusammenfluss von Etsch und Eisack liegt die Landeshauptstadt Bozen inmitten eines breiten, sonnenverwöhnten Talkessels. Gleich zwei der prestigeträchtigsten Weine reifen hier. Der St. Magdalener wächst in den gleichnamigen Hügel- und Steillagen nordöstlich von Bozen und gilt als der edelste und kräftigste Vernatsch Südtirols. Der Stadtteil Gries dagegen ist die Hochburg der ebenfalls autochthonen Sorte Lagrein. Diesem Wein behagen die tiefgründigen Schwemmböden und die bis zu 40 °C hohen Temperaturen in den Tallagen. Mit seinen Aromen von dunklen Waldbeeren, Kirschen und Veilchen, gestützt von Würznoten des Barriques, sorgt der Lagrein heute international für Furore.

Etschtal

Im mittleren Etschtal, zwischen Bozen und Meran, befindet sich das Terlaner Becken mit den Weinhochburgen Terlan, Nals und Andrian. Porphyryverwitterungsböden prägen hier das Landschaftsbild. In diesen trockenen, humusarmen Böden, die gut Wärme speichern, müssen die Reben tiefe Wurzeln bilden, um genügend Wasser zu bekommen. Das ist auch der Grund, warum hier besonders langlebige Südtiroler Weißweine gedeihen: betont mineralisch, gut strukturiert und finessenreich wie z.B. Weißburgunder und Sauvignon, gefolgt von Chardonnay, Cuvée „Terlaner“, Riesling, Müller Thurgau und Sylvaner. Aber auch Rotweine wie Cabernet und Merlot entfalten auf den sandigen Lehmböden der tieferen Lagen eine große Fülle und üppige Aromen.

Meran

Meran mit Umgebung – auch Burggrafenamt genannt – hat sich auch als Weinbaugebiet einen exzellenten Namen gemacht. Das milde, ausgeglichene Klima und die leichten bis mittelschweren Sandböden ergeben sehr gute Bedingungen für den Rebbau. Die DOC-Bezeichnung „Südtirol Meraner“ gilt für alle Vernatsch-Weine, die im Umkreis der Stadt reifen. In letzter Zeit beweisen aber auch Blauburgunder und Merlot, dass sie sich im Meraner Terroir wohl fühlen. Dank der Bodenbeschaffenheit verfügen die Meraner Gewächse stets über eine präzise Säure.

Vinschgau

Mit lediglich 500 Millimeter Regen pro Quadratmeter und Jahr fällt hier nur halb so viel Regen wie im Unterland. Der untere Vinschgau ist vor allem als Apfelanbaugebiet bekannt, aber auch der Weinbau erlebt hier einen Aufschwung – besonders seit 1995, als der Vinschgau den DOC-Status erlangte. Auf den kargen, sandigen Böden wird ein „Cool Climate“-Weinbau betrieben, der filigrane Weine hervorbringt. Neben Weißburgunder und Müller-Thurgau entwickelt sich der Blauburgunder immer mehr zur Vinschgauer Spezialität.

Eisacktal

Im nördlichsten Weißweingebiet Italiens tritt der Weinbau in die alpine Landschaft ein. Doch gerade hier, wo der Weinbau an seine physischen Grenzen stößt, sind die Resultate mitunter exzellent. Immer mehr Produzenten beweisen heute, dass das Eisacktal mit seinen Urgesteinsböden aus Quarz und Glimmer reintonige Weißweine von internationalem Format hervorbringt. Sylvaner und Müller-Thurgau ergeben frische, mineralische, vor allem aber bekömmliche Weine mit anregendem Säurespiel. Seit einigen Jahren erregen auch Weine aus den Sorten Kerner und Riesling die Aufmerksamkeit der Fachwelt.