

Europa, wo Qualität zu Hause ist

Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft:
Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A.,
Südtiroler Speck g.g.A., Stilfser g.U. Käse.



Südtiroler Wein DOC: Große Vielfalt auf kleinem Terrain

Rotweine Lagrein und Vernatsch sind zwei besonders charakteristische Beispiele

Bozen/Italien, xx. Mai 2020. Zurzeit scheinen alle Gewissheiten zu versagen, doch ein Blick in die blühende Natur reicht, um festzustellen, dass es dort trotzdem weitergeht. Ein hervorragendes Beispiel dafür ist das Weinbaugebiet Südtirol, das weltweit für seine außergewöhnliche Qualität, aber auch für die immense Vielfalt seines Territoriums bekannt ist. Auf nur 5.500 Hektar wachsen etwa 20 verschiedene Rebsorten – das ist selbst in Italien einzigartig. Die Mischung aus alpinen und mediterranen Einflüssen machen die Weine der Region aus, die durch ihren einzigartigen Charakter und ihre Besonderheiten überraschen. Ob im Eisacktal, im Vinschgau oder in der Region Bozen – die Winzer und Weingüter Südtirols können die reiche Weinbautradition, die dieses Gebiet auszeichnet, perfekt mit einem hohen Qualitätsanspruch verbinden. Es gelingt ihnen, anspruchsvolle Weine zu produzieren, die auf der ganzen Welt geschätzt werden. Unter den Rotweinen Südtirols sind die beiden bekanntesten autochthonen, also einheimischen, Rebsorten Vernatsch und Lagrein, die im Laufe der Zeit zu den zwei Großen der Südtiroler Weinqualität geworden sind.

Siedelt sich mit Vorliebe im Bozner Talkessel an: Lagrein

Lagrein ist zusammen mit Vernatsch eine der charakteristischsten und wertvollsten Rotweinreben Südtirols. Die Geschichte des Lagreins ist faszinierend. Da ist zuallererst der Name: Einige behaupteten, er stamme aus dem südlichsten Lagertal. Eine These, die durch die Ähnlichkeit des Namens entstand. Handelsdokumente erwähnen den Lagrein-Wein erstmals vor über 700 Jahren offiziell, nämlich 1318. Da begann sein Aufstieg. Heute sind Lagrein 477 Hektar gewidmet, und es gibt insbesondere ein Gebiet, das die Wiege seines Anbaus darstellt: rund um Bozen. Über 128 Hektar erstreckt sich hier der Lagrein-Anbau. In der Tat gibt es hier die besten Bedingungen für diese alte Sorte: Kiesige Schwemmlandböden, die auch im Herbst eine ideale Wärme behalten, sorgen dafür, dass die Weine wertvolle Tannine entwickeln. Im Jahr 2019 wurden insgesamt 26.914 hl Lagrein hergestellt.

Es ist ein Wein, der in zwei markanten Versionen erhältlich ist: Obwohl fruchtige Noten und die Weichheit beiden gemein ist, treten beim Lagrein Kretzer, der Rosé-Version, die große Frische und die zarten Noten von Beeren hervor. Bei dem roten Klassiker, nur Lagrein genannt, treten hingegen die üppigen Nuancen reifer Früchte auf. Lagrein zeigt eine rubinrote bis intensive granatrote Farbe und einen angenehmen Duft nach Veilchen und Brombeeren. Sein voller und samtiger Geschmack passt besonders gut zu Wild, rotem Fleisch und gereiftem Käse.

Ein Wein mit großer Historie erlebt seinen Aufschwung

Vernatsch ist eine weitere Rebsorte, die im Weinbau Südtirols einen herausragenden Platz einnimmt. Bis heute ist sie die am meisten angebaute rote Rebsorte der Provinz: 41.613 Hektoliter wurden 2019 hergestellt. Die Trauben des Vernatsch sind antiken Ursprungs, sein Name variierte. Der deutsche Vernatsch spielt seit dem 16. Jahrhundert eine sehr wichtige Rolle im Südtiroler Weinbau. Obwohl sein Ausmaß im Laufe der Zeit abgenommen hat, erlebte er in letzter Zeit große Aufmerksamkeit, Weinexperten wie Laien entdeckten ihn wieder. Heute gibt es 684 Hektar, die dieser historischen Südtiroler Rebsorte gewidmet sind. 90 Prozent davon befinden sich in zwei sehr berühmten und geeigneten Teilgebieten: St. Magdalena und Kalterer See. Zusammen mit dem Meraner



Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Konsortium Südtiroler Wein
Crispistraße 15
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 978528
info@suedtirolwein.com
www.suedtirolwein.com



Südtiroler Speck Konsortium
Lauben 71
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 300 381
info@speck.it
www.speck.it



Südtiroler Apfelkonsortium
Jakobstraße 1/A
I-39018 Terlan
Tel. +39 0471 054 066
info@suedtirolerapfel.com
www.suedtirolerapfel.com



Konsortium Stilfser Käse
Innsbrucker Str. 43
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
www.stilfser.it

www.qualitaeteuropa.eu



Europa, wo Qualität zu Hause ist

Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft:
Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A.,
Südtiroler Speck g.g.A., Stilfser g.U. Käse.



Gebiet stellen sie die Wiege dieser Rebsorte, die auf Hängen bis zu 500 m Höhe besteht. Zarte und subtile Tannine, eine angenehme Säure und ein Bouquet mit Noten von Veilchen und frischen Beeren: Dies sind einige der Merkmale der Weine, die aus dem Vernatsch gewonnen werden. Eine Sorte, die einfache, trinkfertige Weine genauso wie Interpretationen von großem Charme und unerwarteter Langlebigkeit hervorbringen kann.

Lagrein und Vernatsch: Zwei verschiedene Rebsorten mit unverwechselbaren Eigenschaften erzählen zwei Geschichten, die die weltweit geschätzte Weinqualität Südtirols darstellen.

Informationen zum Südtiroler Wein DOC, den übrigen Südtiroler Qualitätsprodukten und den europäischen Gütesiegeln sind unter www.qualitaeteuropa.eu abrufbar.

Pressekontakt:

Sopexa S.A. Deutschland
Christine Richter
Telefon: +49 (0)172 4 18 84 10
E-Mail: christine.richter@sopexa.com

Über die Südtiroler Qualitätsprodukte Käse, Speck, Apfel und Wein

Die DOC-Herkunftsbezeichnung für Südtiroler Weine existiert seit 1971. Heute sind mehr als 98 Prozent der gesamten Rebfläche Südtirols DOC-klassifiziert. Alle Weine aus dem DOC-Gebiet unterliegen strengen Qualitätskontrollen – beispielsweise mit einer Begrenzung des Höchstertrags, Mindestwerten für Alkohol- und Säuregehalt und vieles mehr. Dank seiner geografischen Lage und dem milden, alpin-kontinentalen Klima stellt Südtirol auf 5.400 Hektar Rebfläche ein überaus facettenreiches Weinanbaugebiet dar. Hier wachsen 20 verschiedene Rebsorten – etwa 60 Prozent davon sind weiß, 40 Prozent davon sind rot.

Der Stilfser g.U. Käse ist seit 2007 von der EU als einziger Käse Südtirols mit geschützter Ursprungsbezeichnung anerkannt. Das spricht für traditionelle Qualität und den historischen Bezug zum Ursprungsgebiet: Die Herstellung des „Stilfser“ lässt sich bis ins Jahr 1914 zurückverfolgen. Es handelt sich um einen für die Region typischen Käse, der mindestens 60 Tage gereift ist. Hierfür wird frische Kuhmilch von Südtiroler Bergbauern-höfen, die größtenteils oberhalb von 1.000 Metern Höhe liegen, verarbeitet. Derzeit wird der Stilfser von Mila Bergmilch Südtirol im Werk Bruneck und von der Sennerei Burgeis produziert.

Der Südtiroler Apfel g.g.A. ist seit 2005 von der EU als geschützte geografische Angabe anerkannt. Mit 300 Sonnentagen im Jahr, viel Regen im Frühling, einem in der Regel milden Sommer und Herbst bietet die Region ideale Bedingungen für den Apfelanbau auf bis zu 1.000 m Höhe. Dieses einzigartige Klima, gepaart mit einem kontrollierten, naturnahen und ökologischen Anbau, verleiht dem Südtiroler Apfel seine typische saftige und knackige Qualität. Aktuell tragen 13 Sorten das g.g.A.-Siegel: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Morgenduft, Jonagold, Pinova, Red Delicious, Topaz, Winesap.

Europa, wo Qualität zu Hause ist

Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft:
Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A.,
Südtiroler Speck g.g.A., Stilfser g.U. Käse.



Der Südtiroler Speck g.g.A. trägt seit 1996 die geschützte geografische Angabe. Die sorgfältige Auswahl des Schweinefleischs sowie klare Leitlinien und Kontrollen bei der Produktion machen den Südtiroler Speck unverwechselbar. Der Leitsatz der Hersteller „Wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Luft“ ist Teil der gelebten Handwerkstradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Typisch für den Südtiroler Speck sind sein würziger und leicht rauchiger Geschmack – nur der beste Speck bekommt das historische Brandsiegel.