

Europa, wo Qualität zu Hause ist

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



Leichte Rote und frische Weiße für den Sommer – Südtiroler DOC Weine für Grillparty und Picknick

Bozen/Italien, 17. April 2019. Mit steigenden Temperaturen steigt auch die Lust auf Mahlzeiten unter freiem Himmel. So gehören das Grillen in geselliger Runde und ein gepflegtes Picknick im Grünen im Sommer zu den liebsten Freizeitbeschäftigungen der Deutschen. Ob mit Familie oder Freunden, im Garten oder in der Natur – Hauptsache, es wird gemeinsam im Freien gegessen, gegessen und getrunken. Als Weinbegleitung empfiehlt Sommelier und Südtirol-Wein-Botschafter Sebastian Bordthäuser Südtiroler DOC Weine: „In den letzten 20 Jahren hat sich Südtirol zur Herkunftsregion schlechthin für italienische Weißweine entwickelt. Auch die roten Rebsorten Vernatsch und Lagrein werden im Zuge der neuen Sensibilität für regionale Produkte mit klarem Herkunftsbezug zunehmend über die Region hinaus geschätzt.“

Grillgut entscheidet über Rot oder Weiß

Beim Grillen entscheidet das Grillgut, welcher Südtiroler Wein am besten passt: „Die Trend-Rebsorten Weißburgunder und Sauvignon Blanc passen gut zu hellem Fleisch wie beispielsweise gegrilltem Hähnchen mit Zitrone und Kräutern“, erklärt Bordthäuser. Zu rotem Fleisch bietet sich hingegen ein Rotwein an: Der Sommelier empfiehlt zu Kalb beispielsweise einen St. Magdalener, zum Schwein eher etwas Kräftigeres wie die autochthone Rebsorte Lagrein. „Beide Weine erweisen sich als schmackhafter Begleiter“, so der Experte. Gegrilltes Gemüse und Salate lassen sich gut mit einem weiteren überregional bekannten Klassiker kombinieren – dem Terlaner, zumeist eine Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc.

Zum Picknick ein leichter Roter oder trockener Gewürztraminer

Für ein Picknick im Grünen eignen sich unabhängig vom Proviant zwei für die Region typische Rebsorten: „Ein leichter Roter, wie ein Vernatsch vom Kalterersee, oder ein trockener Gewürztraminer gehen immer“, meint Bordthäuser. „Sie passen beispielsweise hervorragend zu einer einfachen Brotzeit mit weiteren regionalen Spezialitäten wie Südtiroler Speck g.g.A., Stilsfer g.U. Käse und Südtiroler Apfel g.g.A., die weit über die Region hinaus bekannt sind.“ Aber auch anderen Fingerfood wie herzhaften Blätterteigtaschen, Fleischbällchen oder Rohkost-Spießchen ergänzen beide Rebsorten perfekt. Der Tipp vom Sommelier: „Einfach beide Tropfen in die Kühltasche packen und leicht gekühlt in der Natur genießen. Wir müssen weg von der Denke ‚Rot im Winter, Weiß im Sommer‘“, so Bordthäuser. „Der Mix aus alpiner Frische und mediterraner Leichtigkeit, welcher die Südtiroler Weine ausmacht, macht diese Einteilung zunichte.“

DOC-Herkunftsbezeichnung als Garant für Qualität und Rückverfolgbarkeit

Die Auszeichnung DOC (für Italienisch „Denominazione di origine controllata“) steht für die kontrollierte Herkunftsbezeichnung von Qualitätsweinen aus Italien und ist von der Europäischen Union als Angabe für die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ anerkannt. Diese garantiert, dass ein Produkt – in diesem Fall der Wein – in einem festgelegten geografischen Gebiet nach einem bestimmten Verfahren erzeugt, verarbeitet und hergestellt wurde. Das heißt, alle Produktionsschritte erfolgen in der Region. Mehr als 98 Prozent der Südtiroler Rebfläche, die etwa 20 Rebsorten umfasst, sind DOC-klassifiziert. „Damit weisen die Südtiroler Weine über das gesamte Angebot hinweg eine hervorragende Qualität auf“, erklärt Sebastian Bordthäuser. „Ob Rot-, Weiß- oder Schaumwein – bei den Südtiroler DOC Weinen ist für jeden Geschmack etwas dabei.“



Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Konsortium Südtirol 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
Jakobistraße 1/A
I-39018 Terlan
Tel. +39 0471 054 066
info@suedtirolerapfel.com
www.suedtirolerapfel.com



Konsortium Stilsfer 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., Stilsfer g.U. Käse.



Weitere Informationen zu den europäischen Gütesiegeln, den Südtiroler DOC Weinen und den anderen Südtiroler Qualitätsprodukten sind unter www.qualitaeteuropa.eu abrufbar.

Pressekontakt:

Sopexa S.A. Deutschland
Christine Richter
Telefon: +49 (0)211 49 808 – 29
E-mail: christine.richter@sopexa.com

Über Südtiroler Wein, Apfel, Speck und Käse

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 Höchstsertrags, 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 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.

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.

Der Stilsfer 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 „Stilsfer“ 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 Bergbauernhöfen, die größtenteils oberhalb von 1.000 Metern Höhe liegen, innerhalb von 48 Stunden verarbeitet. Derzeit wird der Stilsfer von Mila im Werk Bruneck und in der Sennerei Burgeis produziert.



MIT MITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERT KAMPAGNE.

