



22 „Drei-Gläser-Weine“ für Südtirol Weinführer „I Vini d'Italia 2008“ von Gambero Rosso & Slow Food

22 von insgesamt 305 Drei-Gläser-Weinen in Italien gehen an Südtirol, die Auszeichnung „**Il vino più conveniente dell'anno 2008**“ geht an den Weißburgunder Praesulis 2006 vom Gumphof von Markus Prackwieser. Die Verkostungsergebnisse des mit Spannung erwarteten tonangebenden italienischen Weinführers „I Vini d'Italia 2008“ von Gambero Rosso & Slow Food haben Südtirols Weinwirtschaft auf ihrem eingeschlagenen Weg erneut voll bestätigt.

Südtirols Weißweine im Trend

Von den 22 Drei-Gläser-Weinen aus Südtirol, die zur absoluten Weinspitze Italiens zählen, sind 15 Südtiroler Weißweine, fünf Rotweine und zwei Süßweine. Der Trend von Südtirol als prädestiniertem Weißweinland wird damit erneut bestätigt. Bei den Weißweinen punktet erstmals der **Südtiroler Weißburgunder** mit insgesamt drei ausgezeichneten Weinen: „Praesulis“ 2006 vom Gumphof, „Sirmian“ 2006 der Kellerei Nals Margreid und „Collection Dellago“ 2006 der Kellerei Bozen. Das ist ein wichtiger Meilenstein für die weiße Südtiroler Hauptrebsorte und ein Beweis dafür, dass der Weißburgunder noch einiges an Potential in sich vereint, das es zu entdecken gilt.

Das **Eisacktal** hat im Vergleich zum Vorjahr – mit acht Drei-Gläser-Weinen – etwas Federn lassen müssen, bestätigt mit vier Weinen aber seinen Erfolgskurs: Sylvaner und Kerner stehen bei Italiens Weinliebhabern nach wie vor hoch im Kurs. Ebenso wie der Riesling, der mit zwei Weinen aus dem **Vinschgau** vertreten ist. Für das Eisacktal holen die Stiftskellerei Neustift, der Kuenhof von Peter und Brigitte Pliger sowie erstmals der Köfererhof von Günther Kerschbaumer mit je einem Sylvaner sowie der Hoandlhof von Manni Nössing mit einem Kerner die Preise. Im Vinschgau punkten das Weingut Falkenstein von Franz Pratzner und das Weingut Castel Juval von Martin Aurich mit dem Riesling.

Hochkonjunktur haben bereits seit einigen Jahren die aromatischen Sorten Sauvignon und Gewürztraminer. Drei **Sauvignon**, der „St. Valentin“ der Kellerei St. Michael-Eppan, der „Puntay“ der Erste & Neue Kaltern sowie der „Quarz“ der Kellerei Terlan schaffen den Sprung aufs Podium, ebenso wie der Gewürztraminer „Nussbaumer“ der Kellerei Tramin und der „Kastelaz“ 2006 von Elena Walch. Genauso wie bereits im Vorjahr hat auch im heurigen Jahr die Weißweincuvée Manna von Franz Haas die Juroren des Weinführers überzeugt.

Südtirols Vorzeige-Rotwein ist der Lagrein

Bei den Rotweinen steht wie bereits seit einigen Jahren der autochthone **Lagrein** ganz eindeutig im Mittelpunkt des Interesses und heimst vier von fünf Auszeichnungen ein. Ihr Abonnement auf die Drei Gläser bestätigen der „Abtei“ Riserva der Klosterkellerei Muri-Gries und der „Taber“ der Kellerei Bozen. Dazu gesellen sich der Lagrein „Ringberg“ Riserva von Elena Walch und der „Lamarein“ vom Weingut Unterganzer von Josephus Mayr. Als einziger anderer Rotwein schafft der Südtiroler Cabernet Sauvignon „Lafóa“ der Kellerei Schreckbichl den Sprung aufs Drei-Gläser-Podest von Gambero Rosso & Slow Food.

Dass **Südtirols Süßweine** zu den besten Italiens zählen, beweisen die zwei Preise für Südtiroler Passiti: für den „Comtess Passito St. Valentin“ der Kellerei St. Michael/Eppan und den Südtiroler Goldmuskateller „Castel Giovanelli Passito Serenade“ der Kellerei Kaltern, der schon 2007 zum „besten Süßwein Italiens“ gekürt worden ist.

„I Vini d’Italia 2008“ von Gambero Rosso und Slow Food vergibt insgesamt 305 Mal die begehrten Drei Gläser. Spitzenreiter dabei sind die Toskana mit 65 und das Piemont mit 61 ausgezeichneten Weinen. Friaul stellt 28, das Veneto 27 und Südtirol mischt mit 22 Drei-Gläser-Weinen ganz vorne unter den Großen Italiens mit. Es folgen der Weinriese Sizilien mit 15, die Lombardei mit 13, die Marken mit 11, Abruzzen und Kampanien mit 10 und das Trentino mit sieben Drei Gläser-Weinen auf den vorderen Plätzen.

Schließlich ging der „**Oscar nazionale qualità-prezzo**“, des Gambero Rosso Weinführers „Almanacco del Berebene“, der insgesamt nur 6 Mal vergeben wurde und Weine mit besonders gutem Preis-Leistungs-Verhältnis auszeichnet, an den Südtirol St. Magdalener classico 2006 der Kellerei Bozen.

„I Vini d’Italia 2008“ – Gambero Rosso & Slow Food 22 „Drei-Gläser-Weine“ für Südtirol

Südtiroler Weißburgunder Praesulis 2006, Gumphof
Südtiroler Weißburgunder Sirmian 2006, Kellerei Nals Margreid
Südtiroler Weißburgunder Collection Dellago 2006, Kellerei Bozen
Südtiroler Sauvignon Puntay 2006, Erste & Neue Kaltern
Südtiroler Sauvignon St. Valentin 2006, Kellerei St. Michael-Eppan
Südtirol Terlaner Sauvignon Quarz 2005, Kellerei Terlan
Südtiroler Gewürztraminer Nussbaumer 2006, Kellerei Tramin
Südtiroler Gewürztraminer Kastelaz 2006, Elena Walch
Manna 2005, Franz Haas

Südtirol Eisacktaler Sylvaner Praepositus 2006, Stiftskellerei Neustift
Südtirol Eisacktaler Sylvaner R 2006, Köfererhof
Südtirol Eisacktaler Sylvaner 2006, Kuenhof
Südtirol Eisacktaler Kerner 2006, Hoandlhof
Südtirol Vinschgau Riesling 2006, Falkenstein
Südtirol Vinschgau Riesling Windbichl 2006, Castel Juval

Südtiroler Lagrein Abtei Riserva 2004, Klosterkellerei Muri-Gries
Südtiroler Lagrein Taber 2005, Kellerei Bozen
Südtiroler Lagrein Ringberg Riserva 2004, Elena Walch
Lamarein 2005, Unterganzer
Südtiroler Cabernet Sauvignon Lafóa 2003, Kellerei Schreckbichl

Comtess Passito St. Valentin 2005, Kellerei St. Michael/Eppan
Südtiroler Goldmuskateller Castel Giovanelli Passito Serenade 2004, Kellerei Kaltern

„Il vino più conveniente dell’anno 2008“

Weißburgunder Praesulis 2006, Gumphof – Markus Prackwieser

Oscar nazionale qualità-prezzo – Berebene 2008

Südtirol St. Magdalener 2006, Kellerei Bozen