



Terlan und der Wein

Eine Wanderung durch Weingüter und Geschichte.





Der Terlaner Weinweg

Eine Initiativgruppe von Weinbaubegeisterten aus Terlan hat nach zwei Jahren organisatorischer Bemühungen den Terlaner Weinweg verwirklicht. Der Terlaner Weinweg ist im Grunde ein Themenweg, der Sie einladen will, die liebliche Rebenlandschaft in unserem Dorfe zu durchwandern. Mit Hilfe der Informationstafeln auf dem Wege erkunden Sie die verschiedenen Lagen des Weinbaues, die Sorten, Erziehungsformen und die notwendige Pflege.

Für Wissensdurstige liegt nun diese handliche Broschüre in drei Sprachen auf, welche eine klar ausgeführte Wanderkarte sowie weiterführende Informationen über den Weinbau in den Dörfern des Etschtales Terlan Andrian, Siebeneich und Vilpian enthält. Aufgeführt sind die geschichtlichen Aspekte des Rebbaues, die Lagen, die Sorten, Erziehungsformen und Ansitze, welche der Weinweg berührt.

Der Terlaner Weinweg führt von der Kellerei Terlan aus durch alte, historisch gewachsene Siedlungs-, Weg- und Rebstrukturen. Nach einer Wanderzeit von 1,5 bis 2 Stunden kehrt man gewiss kenntnisreicher an den Ausgangspunkt zurück.

Klaus Runer, Bürgermeister Gemeinde Terlan
Georg Höller, Obmann Kellerei Terlan
Baron Carl Eyrl, Obmann Raiffeisenkasse Terlan
Helmut Huber, Tourismusverein Terlan
Robert Müller, Bauernbund Terlan
Wolfgang Drahorad, Initiator Terlaner Weinweg



- 1 Sauvignon
- 2 Ansitz Köstenholz
- 3 Weinlage Montigl
- 4 Ansitz Liebeneich
- 5 Weissburgunder
- 6 Weinlage Winkl-Dorf
- 7 Weissterlaner Rebe
- 8 Geologie und Böden
- 9 Erziehungsform Drahtrahmen
- 10 Pflegemaßnahmen

- 11 Chardonnay
- 12 Weinlage Kreuth & Vilpian
- 13 Weinlage Vorberg
- 14 Lagrein
- 15 Gewürztraminer
- 16 Weindorf Andrian
- 17 Ansitz Lehenegg
- 18 Erziehungsform Pergl
- 19 Das Klima
- 20 Qualität und Lese

Die Weinbaugeschichte

Der Fund von zwei Rebmessern in Siebeneich aus der späten Eisenzeit dokumentiert den rätischen Weinbau in der prähistorischen Zeit. Die Römer haben in unserem Gebiet keine archäologisch wichtigen Spuren im Weinbau hinterlassen.

Im Mittelalter war Südtirol ein beliebtes Weinbaugebiet, aus dem die Klöster in Bayern und Tirol den Messwein bezogen. Der Weinhof Meierhof in Terlan gehörte zum Stift Wilten bei Innsbruck. Er lieferte regelmäßig Wein, und die Aufzeichnungen zeigten schwankende, meist niedrige Erträge und verhältnismäßig hohe Preise für Tafelweine. Auch der Steindlhof war Besitz des Klosters Benediktbeuern in Oberbayern.

Um die Erlöse zu sichern, gründeten am 2. Juli 1893 Terlaner Weinbauern eine Kellereigenossenschaft. In dieser Zeit gibt eine Statistik für Terlan insgesamt eine Fläche von 222 ha Weinbau und eine Produktion von 13.000 hl Maische an.

Um die Jahrhundertwende breitete sich die Reblaus aus, welche das Veredeln auf amerikanischen Unterlagen notwendig machte. Auch der Peronospora-



Pilz bereitete um die Jahrhundertwende beträchtliche Ertrags- und Qualitätseinbußen. Dieser Schadpilz konnte bald durch die in Frankreich entwickelte Bekämpfung mit Kupferpräparaten in Grenzen gehalten werden.

Alte Bilder aus dem 19. Jahrhundert bezeugen die Ausdehnung des Terlaner Weinbaues bis zur Staatsstraße nach Meran und etwas weiter in Richtung Talsohle. Große Weinkrisen gab es nach dem Ersten Weltkrieg (1919), als Südtirol zum Weinland Italien kam und kaum Exporte möglich waren, sowie während der Weltwirtschaftskrise der 30er Jahre.

Ab den 50er Jahren werden die einzelnen Rebsorten separat ausgebaut und ausbezahlt. Weissweinsorten wie Weissburgunder, Sauvignon, Riesling, hatten in Terlan stets den Vorrang vor den Rotweinsorten.

Im Dorf Terlan gibt es die Kellerei Terlan, die Sektellerei Stocker und die Kellerei Kiemberger.



Die Kellerei Terlan

Die Kellerei wurde im Jahre 1893 von 24 Weinbauern gegründet. Als provisorischer Sitz dienten zunächst der Ansitz Köstenholz (Besitz des Baron Eyrl) und der Marstall (Besitz des Grafen Enzenberg).

Ein erstes erfreuliches Ereignis traf im September 1900 ein. Die Kellerei Terlan erhielt anlässlich der Weltausstellung in Paris eine Silbermedaille.

Der anfänglich geplante Neubau wurde kurz vor dem Ersten Weltkrieg verschoben. Auch die Jahre danach waren dem reinen wirtschaftlichen Überleben gewidmet. Man wusste nicht, wie sich die Angliederung an Italien wirtschaftlich auswirken würde. Doch 1926 begann der Neubau am heutigen Standort.

Die Weltwirtschaftskrise in den 30er Jahren stürzte die junge Kellerei in eine finanzielle Krise.

Nach dem Krieg hielt die Kellerei stets Schritt mit der technischen Entwicklung. Die wirtschaftlichen Leistungen zeigten ab den 50er Jahren einen stetigen Aufschwung. Wesentlich dazu beigetragen haben der umsichtige Vorstand unter dem langjährigen Obmann Josef Mair-Larch und der seit dem Jahre 1955 bis 1993 tätige Kellermeister Sebastian Stocker.

In den 60er Jahren wurde die Kellerei Terlan als erste in Südtirol mit einer Kühlanlage ausgestattet.

Im Jahre 2008 fusionierte die Terlaner Kellerei nach intensiven Verhandlungen mit der ebenfalls 1893 gegründeten Kellerei Andrian. Nach reger



Bautätigkeit in den Jahren 2008-2009 wurde im Juni 2009 im Beisein zahlreicher Mitglieder und Gäste die Erweiterung der Kellerei mit neuem Lagerkeller, Raum für Abfüllung und Versandanrichtungen eröffnet.

Im Jahre 2010 zählt man 235 Mitglieder mit einer Gesamtfläche von 240 ha. Die Rebflächen sind zu 70% mit weissen Rebsorten bepflanzt.

Obmann Georg Höller, erhielt auf der internationalen Weinmesse Vinitaly 2010 eine ehrenvolle Auszeichnung für seinen „Einsatz zur Entwicklung des Weinbaus und zur Förderung der Weinkultur“.

Seit dem Jahre 1998 sind auch die Spargelbauern von Terlan der Kellerei angeschlossen. Frischer Spargel wird angeliefert, gelagert, verarbeitet und unter dem Markenzeichen „Margarete“ erfolgreich vermarktet. Die Kellerei Terlan bemüht sich die Ernte aus den Rebanlagen und den Spargelfeldern für Produzenten und Konsumenten bestens zu valorisieren.



Sauvignon

Diese Sorte gehört zu den Aushängeschildern des Weindorfes Terlan. Sie stammt aus Frankreich. In Terlan wird Sauvignon seit Anfang des 20. Jh. angebaut. Die Triebe der Reben wachsen aufrecht und zeichnen sich durch sehr hartes, sprödes und orange gefärbtes Holz aus. Die Triebe brechen beim Anbinden im Frühjahr leicht ab. Sauvignon ist sehr wuchsfreudig und hat eine späte Holzreife. Die Traube ist engbeerig, mittelgroß und hat lang gezogene Beeren. Er entwickelt charaktervolle Weissweine mit intensiven Geschmackskomponenten. Die Sorte Sauvignon entwickelt frische, fruchtige, nach Holunder, schwarzen Johannisbeeren schmeckende und an tropische Früchte erinnernde Aromen. In Terlan wird Sauvignon gerne zu Spargelgerichten serviert.



Ansitz Köstenholz



Erstmals wurde der Ansitz 1556 als „Kestenholzer“ erwähnt. 1742 verkaufte Marie Charlotte von Reding den Ansitz an Johann Dominikus Eyrl. Dessen Nachkommen, die Freiherren Eyrl zu Waldgries und Liebenaich besitzen den Ansitz nun seit 270 Jahren. Köstenholz wurde mehrmals vergrößert und umgebaut und verfügte über Weinkeller, Getreidekammern, Seidenraupenzucht, Scheune und Stallungen.

Die Kapelle ist dem Katakomben-Märtyrer Bonifatius gewidmet. Die 43 kg schwere Glocke wurde 1995 von Grassmayr in Innsbruck gegossen.



Weinlage Montigl

Der Flurname dürfte vom lateinischen „monticulus“ (kleiner Berg) herkommen. Es ist eine Sonnenterrasse auf 450 – 760 m Höhe, die sich am südwestlichen Abhang des Tschöggelberges oberhalb der Burgruine Neuhaus (Maultasch) ausbreitet. Im Süd-Osten grenzt Montigl an den Margerethenbach.

Die Rebanlagen weisen eine Hangneigung von 20 – 60% auf. Sechs Weinhöfe bewirtschaften 18 ha Rebflächen. Besonders gut gedeiht in luftiger Höhe der Blauburgunder.

Doch es werden auch Weissburgunder, Sauvignon, Ruländer, Müller-Thurgau und Chardonnay angebaut. Die Böden sind leicht, sandig-steinig. Das Klima ist luftig und frisch.



Ansitz Liebeneich

Der Ansitz besteht aus einem dreigeschossigen, repräsentativen, palazzoartigen Wohnhaus, einem Verbindungsgang, der Kapelle und dem ehemaligen Gerichtsgebäude. Urkundlich bereits 1321 im Besitz eines Heinrich Schenk von Liebenaich erwähnt, geht der Ansitz durch Heirat an Veit von Andrian und dessen Familie über. Über einen Abraham Widman, den Herren Eyrl und von Giovanelli ging der Ansitz 1799 an die Freiherren von Tannenberg. Deren letzte Erbin heiratete den Grafen Franz Enzenberg, dessen Nachkommen Liebeneich bis heute besitzen.

In der Glanzzeit des 18. Jahrhunderts wohnten Joseph und Ignaz Graf Tannenberg im Ansitz, den sie im barocken Stil umbauten. Nach der Auflösung des Gerichtes „Neuhaus“ 1827 begann eine lange Zeit der Vernachlässigung. 1907 ließen Graf Hugo und Graf Sighard Enzenberg das Gebäude wiederum sanieren. Die 1736 eingeweihte Kapelle zum hl. Johannes Nepumuk, zeigt ein schönes Bild von Terlan, welches 1771 Christoph Anton Mayr malte. Die umliegenden Weinberge bringen ausgezeichnete Weissweine hervor, diese werden im Weingut „Manincor“ in Kaltern von Graf Goëss-Enzenberg gekeltert.



Weissburgunder

Der weisse Burgunder stammt wie alle Burgundersorten aus dem gleichnamigen Gebiet in Frankreich und wird in Terlan seit einem Jahrhundert angebaut. Sortentypisch sind kompaktbeerige, mittelgroße Trauben und schwacher Wuchs der Triebe. Im Anbau ist die Sorte recht unkompliziert. Um ausreichend Frucht und Säure zu erhalten, wird Weissburgunder vor allem in höheren Lagen über 400 m Meereshöhe angepflanzt.

Weissburgunder gehört zu den neutralen Weissweinen, er erinnert an Apfel und Zitrusfrüchte. Der Wein ist ein passender Begleiter für leichte Gerichte und Fisch. Er wird auch als Sektgrundwein verwendet und gerne als Aperitif getrunken.



Weinlage Winkl-Dorf

Diese Weinlagen ziehen sich vom Dorfzentrum Terlan bis zum Petersbach auf einer Höhe von 250 – 470 m hin. Im oberen östlichen Teil grenzt diese Lage an den gemischten Laubwald und an die Straße nach Mölten. Die zentral angelegte Kirchgasse erschließt den Winkl auch als Wohngegend.

Der Silberleitenweg bildet den Übergang von Lage Dorf zu Lage Winkl. Die Rebanlagen liegen in leichter nach Südosten gerichteter Hanglage. 14 Weinhöfe bewirtschaften insgesamt 30 ha Rebfläche.

Winkl ist vor allem für seine charaktervollen Sauvignon-Weine bekannt. Es werden auch Weissburgunder, Chardonnay und Ruländer angebaut.

Die Böden sind sandig-lehmig und in geringerem Maße steinig. Das Klima ist luftig und mild.



Weissterlaner Rebe

Der Weissterlaner hat den guten Ruf des Terlaner Weissweingebietes begründet. Er bildete im Verschnitt mit anderen Weissweinsorten wie Weissburgunder, Ruländer, Rheinriesling den gleichnamigen Wein. Man schätzte weit über das Etschtal hinaus diesen hochfeinen „Weissterlaner“. Der Fachmann Josef Mader von der Versuchsanstalt in S. Michele a. E. schrieb 1921: „Die Terlanerweine, die als schöne Weissweine sich eines guten Rufes erfreuen, stammen hauptsächlich von dieser Traubensorte“.

Die Herkunft der Rebe ist nicht bekannt. Einige Ampelographen vermuteten laut Franz Zelger, daß sie mit den Sorten Garganega und Biancassa identisch sein könnte. Doch inzwischen erscheint es sicher, daß es sich um eine Lokalsorte handelt. Die typische Scheinzwitterblüte und der keimungsunfähige Pollen führen häufig zur Bildung von kleinen, samenlosen Beeren (Jungfernbeeren), wenn die Verhältnisse für eine Fremdbefruchtung nicht günstig sind. Im Anbau entstanden von Jahr zu Jahr große Ertragschwankungen. Dies dürfte einer der Gründe sein, warum die Weinbauern diese Sorte aufgelassen und sich ertragsicheren Weissweinsorten zugewandt haben. Heute wird Weissterlaner nur mehr als Rarität von einigen traditionsbewussten Weinbauern angebaut. Sie keltern daraus einen leichten, säurebetonten Wein.



Geologie und Böden

Vermurungen durch den Petersbach ließen in den vergangenen Jahrtausenden den Terlaner Schuttkegel entstehen und prägten dessen geologischen Aufbau. Seine mineralogische Zusammensetzung ist vom vulkanischen Quarzporphyr des Tschöggelberges geprägt. Viel grobes Gesteinsmaterial hat sich hauptsächlich im oberen Teil des Murschuttkegels abgelagert. Daher stammt die Flurbezeichnung „Steinacker“ in der Oberkreuth. Im unteren Teil haben sich hauptsächlich Sande und Lehme abgelagert welche eine leichte, durchlässige Bodenart entwickelten. Diese Böden sind warm und locker. Sie fördern die frühe Reife des Holzes und der Trauben, somit die hervorragende Langlebigkeit der Terlaner Weissweine.

Bodenkundlich gesehen sind diese Böden relativ jung. Unter einer 10 – 20 cm tiefen, dunklen, humusreichen Oberschicht breitet sich der hellere Unterboden aus der in einer veränderlichen Tiefe von 30 – 50 cm in den sandreichen Rohboden übergeht. In der Feinerde weisen die Weinbauböden einen geringen Gehalt an Kalziumkarbonat auf. Die pH-Werte liegen im schwach-sauren bis neutralen Bereich, was die Aufnahme von Nährstoffen und Spurenelementen begünstigt.





Erziehungsform Drahtrahmen

Der Drahtrahmen (Spalier oder Guyot) ist weltweit die am meisten verbreitete Erziehungsform der Rebe. Seit Ende des 20. Jahrhunderts verdrängt er in unserem Weinbaugebiet die Pergl. Das Erziehungssystem erlaubt eine höhere Pflanzdichte (von 5.000 – 10.000 Reben pro ha). Dies hat eine geringere Stockbelastung zur Folge, was die Traubenqualität positiv beeinflusst. Die Rebe zeigt eine stamm- und bodennahe Traubenzone, darüber entwickelt sich in einem Drahtgerüst die 1,5 m hohe Laubwand. Diese Anordnung erlaubt ein schnelles Abtrocknen und günstige Ausnutzung der Sonneneinstrahlung. Dies vermindert den Infektionsdruck der schädlichen Pilzkrankheiten Peronospora, Botrytis und Mehltau. Der Drahtrahmen ermöglicht mit speziellen Geräten, den Stock zu entlauben und den Grün- und Holzschnitt zu mechanisieren.



Pflegearbeiten

Im April sprießen die Triebe, welche durch das händische Absammeln der Erdraupen vor Fraßschäden geschützt werden. Ab Mai werden die überschüssigen Triebe entfernt (schabigen). Dann werden die Triebe in die Drähte gezwängt (Drahtrahmen), bzw. auf dem Pergdach verteilt. In der Blütezeit um Anfang Juni wird die Traubenzone entblättert damit die heranwachsenden Trauben besonnt und durchlüftet werden. In diesem Zeitraum sind die frischen Triebe und Trauben vor den schädlichen Pilzen wie Peronospora, Botrytis und Mehltau mit Pflanzenschutzmitteln zu schützen. Die Dauerbegrünung mulcht der Weinbauer 2-3 mal im Jahr. Mit fortschreitender Vegetation werden mehrmals im Sommer die Triebe abgeschnitten. Ab Juli dünnt man die überzähligen Trauben aus, um deren Qualität zu verbessern.

Die Lese erfolgt je nach Sorte, Lage und Jahr von Ende August bis Oktober. Nach dem Laubfall beginnt man die Reben zu schneiden.



Chardonnay

Diese Sorte wurde in Südtirol bis Mitte der 80er Jahre als „Gelber Weissburgunder“ bezeichnet, ehe man die Sorte eigenständig führte. Auch diese weltweit bekannte Sorte kommt aus Frankreich.

Die Trauben sind lockerbeerig, meist geschultert und nehmen zur Reifezeit eine goldgelbe Färbung an. Chardonnay entwickelt auch unter klimatisch warmen Bedingungen eine ausgeprägte Säure und wird deshalb vor allem in tieferen Lagen angebaut. Das Aroma des Weines ist jener des Weissburgunders sehr ähnlich, wird oft mit dem Geruch von Bananen beschrieben. Hochwertige Chardonnays werden oft im Eichenfass ausgebaut, um vielschichtige und langlebige Weine zu erhalten.



Weinlage Kreuth und Vilpian

Die Lage beginnt an der Hauptstraße Bozen-Meran und zieht sich bis zum Fuße des Tschöggelberges hin. Im Osten grenzt Kreuth an den Peterbach. Im Norden erstrecken sich die Kreuther Rebanlagen bis zur Vilpianer Grenze. Die Rebanlagen von Vilpian liegen nördlich davon in der Nähe des Dorfes. Die Hangneigung schwankt zwischen 5 und 30 %. Die Weinlage Kreuth wird von 22 Weinhöfen mit insgesamt 35 ha Weinbau bewirtschaftet. Sie gehört hiermit von der Fläche nach zu den bedeutenden Weinlagen Terlans.

Hier gedeiht besonders die Sorte Chardonnay. Es werden aber auch Sauvignon, Weissburgunder, Gewürztraminer, Ruländer und Lagrein angebaut. Die Weinlagen von Vilpian beschränkt sich auf bescheidene vier ha, welche von neun Höfen bewirtschaftet werden. Die Böden sind bindig, sandig-lehmig. Das Klima ist frisch und luftig.



Weinlage Vorberg

Diese Weinlage beginnt auf einer Höhe von 350 m und reicht bis 900 m am Tschöggelberg. Die Hangneigung schwankt zwischen 20 und 70 %.

Im Norden reichen die Rebanlagen bis oberhalb Vilpian, im Osten bis zur Möltnerstrasse und zum Petersbach. Der Vorberg ist bekannt für seine vorzüglichen Weissburgunderweine, es werden auch Sauvignon, Müller-Thurgau und Ruländer angebaut.

Die zwölf Weinhöfe bewirtschaften insgesamt 20 ha Rebanlagen. Die Böden sind sandig-steinig. Das Klima ist von der Lage geprägt, luftig und frisch.



Lagrein

Ist eine traditionsreiche, einheimische Rotweinsorte, die fast ausschließlich in Südtirol angebaut wird. In alten Urkunden wurde der Lagrein bereits vor 700 Jahren erwähnt, allerdings als Weissweinsorte. Lagrein bildet als starkwüchsige Sorte lange Triebe und große, glänzende Blätter. Aufgrund der Traubenform wird zwischen zwei Spielarten unterschieden: dem Kurzstängel- und dem Langstängel-Lagrein.

Den sehr hohen Lagenansprüchen, hauptsächlich dem Bedürfnis nach Wärme, werden vor allem die tiefgründigen Böden im und um den Bozner Talkessel gerecht. Lagrein wurde früher häufig als Kretzer (Rosé) ausgebaut. Heute keltert man daraus schwere, gerbstoffreiche, charaktervolle Rotweine mit Schokoladen- und Veilchenbouquet. Wie allen schweren Rotweinen werden auch dem Lagrein gesundheitsfördernde Eigenschaften zugesprochen.



Gewürztraminer

Das Südtiroler Weindorf Tramin beansprucht, der Herkunftsort des Gewürztraminers zu sein, was aufgrund des Namens schlüssig klingt. Die Abstammung der Sorte liegt allerdings im Dunkeln.

Die Rebe hat sehr kleine Blätter und bildet viele Ranken. Zur Reife verfärbt sich die Traube braunrot. Sehr hohe Lagen- und Bodenansprüche sind Eigenschaften der Sorte. Um sortentypische Weine zu erhalten, benötigt der Gewürztraminer viel Pflege und beste Lagen. Gezügelte Wuchskraft und niedrige Stockbelastung sind Voraussetzung für harmonische Weine. Die sehr aromatische Sorte bringt Weine mit unverwechselbarem Bouquet nach Nelken, Rosenblüten und Gewürzen. Durch den hohen Zuckergehalt der Trauben entstehen im Geschmack lang anhaltende, aromatische, körperreiche Weine.



Weindorf Andrian

Die Rebanlagen erstrecken sich um das Dorf in leichter Hanglage auf rund 50 Hektar. Das Mittelgebirge aus Quarzporphyr und der darüber stehende Mendelzug aus Kalkgestein mit dem Hausberg Gantkofel schirmen das Weindorf nach Westen hin ab. Der fächerförmige Schwemmkegel, auf dem das Dorf liegt, bildete sich über Jahrtausende durch den Abgang zahlreicher Muren aus dem Höllensteinental. Der Boden besteht aus lehmhaltigem Kalkgestein und ist mit kantigem weissen Dolomitgestein durchsetzt. Die lockere Lagerung des Bodenmaterials erlaubt einen guten Wasserhaushalt, eine konstante Durchlüftung und eine tiefe Durchwurzelung der Böden.

Die geringe Höhenlage von 260 bis 340 m erlaubt in den leichten Osthängen des Dorfes den Anbau von spätreifenden Sorten wie Lagrein, Merlot und Cabernet Sauvignon. In den zum Norden ausgerichteten Lagen entwickeln weisse Sorten wie Sauvignon, Chardonnay oder Ruländer wunderbare aromatische Weine.



Ansitz Lehenegg

Erste Hinweise auf das Haus, das damals noch den Namen „Lechnerhof“ trug, finden sich bereits in einer Baurechtsverhandlung aus dem Jahre 1529. Es befand sich damals im Besitz von „Fuchs von Fuchsberg zu Valtein Lehenberg und Jaufenburg“. „Karl Siegfried Graf Fuchs“ verkaufte 1657 die Grundrechte am ganzen Lechnerhof dem „Jakob Eberschlag zu Koflegg“ um 850 Gulden. Unter ihm dürfte das Haus um einen Stock erhöht worden sein und dabei die Rundaugen „Oculi“ und Fensterfassungen erhalten haben. Nach dem Aussterben der „Eberschlager zu Koflegg“ um 1854 ging es an deren Erben, Familie von Lemmen, die sich das Prädikat „zu Kofl und Lehenegg“ gab. Am 12. November 1890 verkaufte „Alois von Lemmen“ den Ansitz an „Alois von Mackowitz“ um 16.500 Gulden. Hans von Mackowitz hat im Zeitraum von 1919- 1949 eine gründliche Analyse der Betriebsdaten pro Rebsorte vorgenommen, welche im Buch „Terlan und der Wein - 100 Jahre Kellerei Terlan“, veröffentlicht wurden. Seit 1890 ist der Ansitz im Besitz der Familie, heute führt Heinz von Mackowitz den Wein- und Obstbaubetrieb.



Erziehungsform Pergl



Diese Erziehungsform prägt unser Weinbaugebiet seit vielen Jahrhunderten. Die vertikalen Pfähle tragen in Verbindung mit einem geneigten Drahtrahmen das Laubdach und die Trauben. Die so genannte „Laubdacherziehung“ wird jedoch immer weiter zurückgedrängt, da sie viel Handarbeit erfordert und eine Mechanisierung kaum möglich ist. Bei guter Sachkenntnis, Erfahrung und Fleiß erzielt man auch mit der Pergl eine hervorragende Qualität. In steilen Hanglagen passt sich die Pergel leichter dem schwierigen Gelände an und bleibt dort nach wie vor für die Sorte Vernatsch geeignet.



Das Klima

Das Klima im Weinbaugebiet von Terlan ist geprägt von der Meereshöhe, sie reicht im Kerngebiet von 250 bis 400 m, die Weinlagen von Montigl und Vorberg erreichen 700 – 900 m Meereshöhe. Die verschiedenen Höhenlagen, Hangrichtungen und Hangneigungen entwickeln lokal ein Mikroklima, das eine für Terlan typische Sortenvielfalt erlaubt. In den Rebanlagen herrscht mediterranes Kleinklima mit mäßig kalten Wintern, wind- und niederschlagsreichen Frühjahren, warmen Sommern und sonnigen Herbstmonaten. Jede Sorte findet somit eine klimatisch optimale Nische. Es gedeihen auch typische mediterrane Pflanzen wie Zypressen, Oliven, Lorbeer, Granatapfel, Mandeln, japanische Mispeln.

Die Niederschläge erreichen jährlich 700 - 800 mm. Im Winter kann Schnee die Reblandschaft bedecken. Die Mindesttemperaturen sinken selten unter -5 Grad. Die Frühjahrsfröste gefährden die Reben kaum, da sie auf höheren und daher wärmeren Lagen stehen. Im Sommer können die maximalen Temperaturen schon auf 33° C klettern. In günstigen Lagen erreicht man jährlich 2.000 Sonnenstunden. Hagel bringt selten wirtschaftliche Schäden.



Qualität und Lese



Die erwünschte Qualität erlaubt nur eine gewisse Traubenmenge pro Rebe. Mit gezielter Bodenpflege, Düngung und Bewässerung erreicht man ein ausgeglichenes Triebwachstum. Trotzdem bilden sich aufgrund der Fruchtbarkeit der Rebe häufig zu viele Trauben, welche man im Sommer ausdünnert. Hierfür werden zu Reifebeginn ganze Trauben abgeschnitten oder geteilt.

Der Zeitpunkt der Weinlese wird durch Analysen der Zucker-Säuregehalte und Geschmackstests ermittelt. In warmen Lagen und bei frühreifen Sorten beginnt die Lese oftmals bereits im August.



Weinlage Klaus und Siebeneich

Diese Weinlagen breiten sich auf den Schuttkegeln und Hanglagen des Etschtales im Weiler Klaus und in der Ortschaft Siebeneich in der Gemeinde Terlan aus.

Die Böden sind vom porphyr-, lehmhaltigen und kalkarmen Rohmaterial geprägt, welches die Bäche aus dem Tschöggelberg von der „Wieser Lahn“ und Umgebung mitführten.

Das Klima ist besonders mild und sonnenreich. Der Weinbau in Siebeneich wird auf 15 Höfen mit einer gesamten Fläche von ca. 30 ha betrieben. Im Weiler Klaus betreiben 8 Höfe auf insgesamt 14 ha Weinbau.

Aufgrund der mineral- und tonreichen Böden entwickelt die Sorte Merlot in Siebeneich ein typisch würziges Bouquet was zu einer gewissen Tradition im Anbau führte. Neuerdings bauen die Weinbaubetriebe auch die modernen Weissweinsorten Chardonnay, Gewürztraminer und Sauvignon an.

Die Weinbaubetriebe Braunbach, Kornell und Lackner führen in Siebeneich eine Eigenbaukellerei und verkaufen den Wein auch ab Hof.



Terlaner Weinsuppe

Die Terlaner Weinsuppe wurde laut Franz Tauber 1965 anlässlich der gastronomischen Präsentation der Südtiroler Spezialitäten in Berlin zum ersten Mal aufgetischt. Die Gastronomen Andreas Hellrigl, Josef Theiner und Franz Tauber haben alte Rezepte verfeinert und die Terlaner Weinsuppe kreiert. Diese wird heute in vielen Südtiroler Restaurants gerne angeboten.

Rezept für 4 Personen:

½ Liter Fleischsuppe

4 Eidotter

50 ml Rahm

¼ l Terlaner Weissburgunder

Brotwürfel von einer altbackenen Semmel

1 EL Butter

Zimt, Muskatnuss, Salz

Die Brotwürfel in Butter abrösten und mit Zimt bestreuen. Die Fleischsuppe und den Wein in einen Topf geben. Den Rahm mit den Dottern verrühren und zur Suppe geben. Die Masse in einem Topf auf kleinem Feuer so lange schlagen, bis sie cremig ist. Die Suppe salzen und etwas Muskatnuss und Zimt hinzufügen. Die Suppe in Suppentassen füllen. Mit einigen Brotwürfeln und einer Prise Zimt und Muskatnuss bestreuen.





Impressum

Herausgeber

Arbeitskreis Terlaner Weinweg, ©2010

Baron Carl Eyrl, Baron Georg Eyrl, Georg Höller,
Helmut Huber, Helene Huber, Robert Müller,
Klaus Pardatscher, Klaus Runer, Wolfgang Drahorad.

Idee & Koordination

Wolfgang Drahorad

Redaktion

Wolfgang Drahorad, Klaus Pardatscher, Hansjörg
Hafner, Georg Höller, Baron Carl Eyrl, Baron Georg
Eyrl, Heinrich von Mackowitz, Martin Talheimer,
Helmuth Scartezzini, Klara Mitterer.

Konzept & Gestaltung

Florian Drahorad

Bilder

Udo Bernhard, Wolfgang Drahorad, EOS, Südtiroler
Beratungsring, Foto Tappeiner, Othmar Seehauser,
Heinrich Targa, Gudrun Muschalla.

Druck

Druckstudio Leo, Frangart

Dank

Gemeinde Terlan

Raiffeisenkasse Terlan

Kellerei Terlan

Tourismusverein Terlan

Allen privaten Sponsoren für Infotafeln und Werbung

Mit freundlicher Unterstützung von:



Raiffeisen

Kellerei Terlan

Silberleitenweg 7
I-39018 Terlan (Bz)

office@kellerei-terlan.com
www.kellerei-terlan.com

Tourismusverein Terlan

Dr.-Weiser-Platz 2
I-39018 Terlan (Bz)

info@terlan.info
www.terlan.info



**Terlaner
Weinweg**