

# Vernatsch zum Vernaschen

Die einst belächelte Südtiroler Sorte liegt mit ihren fruchtigen und eleganten Weinen wieder im Trend

Martin Kilchmann

Die Gäste staunten nicht schlecht, als der renommierte Barolo-Winzer Luciano Sandrone einst bei der Hochzeit seines Bruders zur Pasta einen St. Magdalener auftragen liess. Keinen einheimischen Dolcetto, Barbera oder Nebbiolo, sondern einen Südtiroler Tropfen aus der Vernatsch-Traube.

Sandrone liess sich bei der Weinwahl nicht von nostalgisch-reaktionären Gefühlen leiten. Er wusste nicht, dass der St. Magdalener zu Mussolinis Zeiten neben dem Barolo und dem Barbaresco als einziger in die Kategorie «extra» der vier Ränge umfassenden Klassifizierung der italienischen Weine aufgenommen worden war. Sandrone wählte den Magdalener, weil er die süffige, elegante, trinkfreundliche Art des Vernatsch schätzte und weil er wusste, wie unaufdringlich und harmonisch Vernatsch-Weine sich vielen Speisen anpassen.

Der rote Vernatsch ist die Brotsorte des Südtirols, vergleichbar mit dem weissen Chasselas in der Schweiz. In Württemberg kennt man ihn noch als Trollinger, im Trentino als Schiava, darüber hinaus hat er sich nicht verbreitet. Auch wenn Anbauflächen und Produktionszahlen drastisch zu-

rückgegangen sind, bleibt er die wichtigste Südtiroler Sorte. 13 Prozent der insgesamt 5400 Hektar grossen Rebfläche von Südtirol sind heute noch mit Vernatsch bepflanzt. Sechzig Prozent waren es vor dreissig Jahren.

## Die Quantität stieg, die Qualität sank

Wie konnte es der Vernatsch zu dieser beherrschenden Stellung bringen? Die Antwort liegt in der Geschichte: Nach dem Verlust der Lombardei (1859) und des Veneto (1866) sah sich das Kaiserreich Österreich-Ungarn plötzlich von einem riesigen Rotweinmarkt abgeschnitten. Als Ersatz geriet der leichte, süffige, säure- und tanninarme Vernatsch ins Blickfeld. Sein Anbau wurde systematisch und kraftvoll vorangetrieben.

Jahrzehnte später passierte der Sündenfall. Im Bestreben, immer mehr zu produzieren, hatten die Weinbauern den grossbeerigen Grossvernatsch favorisiert. Die Quantität stieg, die Qualität sank. Und als dann in den Achtzigerjahren der existenziell wichtige Schweizer Absatzmarkt, der Magdalener und Kalterersee im grossen Stil eingeführt hatte, zu bocken begann und der Export zusammenbrach, kam der Katzenjammer.



Die wichtigste Sorte im Südtirol: Vernatsch-Traube

## Die besten Vernatsch-Weine

### KALTERERSEE

Keil, Manincor; [www.manincor.com](http://www.manincor.com)  
Bischofsleiten, Castel Sallegg; [www.castelsallegg.it](http://www.castelsallegg.it)  
Leuchtenberg, Kellerei Kaltern; [www.kellereikaltern.it](http://www.kellereikaltern.it)  
Plantaditsch, Klosterhof; [www.klosterhof.it](http://www.klosterhof.it)

### ST. MAGDALENER

Rondell, Glöggelhof; [www.gojer.it](http://www.gojer.it)  
Premstallerhof; [www.rottensteiner-weine.it](http://www.rottensteiner-weine.it)  
Fliederhof; [www.fliederhof.it](http://www.fliederhof.it)

Ansitz Waldgrieshof; [www.waldgries.it](http://www.waldgries.it)

### SÜDTIROLER VERNATSCH

Alte Reben, Glöggelhof; [www.gojer.it](http://www.gojer.it)  
Baron Widmann; [www.baron-widmann.it](http://www.baron-widmann.it)

Die meisten Weine sind erhältlich bei Georg Vogel Weine, Zürich; [www.weinvogel.ch](http://www.weinvogel.ch)

Die Winzer blieben auf ihren Weinen sitzen und mussten sich neu orientieren. Grossflächig rodeten sie die Pergel-Anlagen, unter deren schützenden Blätterdächern die Trauben heranreiften. Sie eliminierten zu tief oder zu hoch gelegene Lagen rund um den Kalterersee oder im Burggrafenamt, in denen es die dünnhäutige, fäulnis- und pilzanfällige Sorte nur zu bescheidener Reife gebracht hatte. Die Vernatsch-Fläche schrumpfte. Cabernet, Merlot, Gewürztraminer oder andere weisse Sorten, nun im Spaliersystem erzogen, traten an ihre Stelle. Parallel dazu gingen die Erträge pro Hektare auf vernünftige 9000 bis 12000 Kilogramm zurück.

Noch ist vermutlich die Talsohle nicht erreicht. Willi Stürzinger, Chef der erstklassigen Kellerei Tramin, sieht ihn bei 500 Hektaren. Die Sorte sei angesichts des erforderlichen Arbeitsaufwandes zu wenig rentabel. Zudem gehöre der Vernatsch zu den Lieblingstrauben der Kirschessigfliege, die sich dieses Jahr wieder bedrohlich zurückgemeldet hat. Nicht ganz einfach ist auch die Kelterung des Vernatsch. Sie verlangt Fingerspitzengefühl. Eine zu strenge Vinifikation mit ausgedehnter Maischestandzeit löst Bitterstoffe aus und lässt Frucht und Frische verschwin-

den. Und der Ausbau in Barriques ergibt selten lohnende Resultate.

Sachte beginnt sich aber nun auch in Südtirol wieder der Stolz auf die identitätsstiftende Rebsorte zu regen – nachdem man sich in einheimischen Weinkreisen jahrelang für ihre Betulichkeit geschämt hatte. Die Winzer wissen um ihre Vielfalt, die vom leichten, filigranen Kalterersee bis zum kräftigen, dichter gewobenen St. Magdalener reicht. Sie sind bestrebt, sie verstärkt als regionale Spezialität zu pflegen und zu vermarkten.

Die Weinfreaks wissen es schon längst. Denn die meisten unter ihnen sind der superkonzentrierten, holzgeschwängerten Weine überdrüssig. Sie suchen bekömmliche, fruchtige, elegante Tropfen mit Esprit. Und sie finden diese auch in einem Kalterersee, einem St. Magdalener oder Meraner. Mit seinen Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen und Bittermandeln und der beschwingten Art liegt der Vernatsch wieder im Trend.



Buchtip: Herbert Taschler, Südtiroler Vernatsch – gestern, heute, morgen; Athesia, Bozen 2018

Anzeige

Mein  
**MONDOVINO**  
WEINCLUB

Jetzt Mondovino  
Clubmitglied werden und  
20% Willkommens-  
rabatt sichern

Profitieren Sie als Mondovino Clubmitglied von weiteren exklusiven Aktionen und Angeboten, wie digitale Coupons und wöchentliche Clubangebote.

Mitglied werden lohnt sich also!

Jetzt gratis anmelden auf  
[mondovino.ch/vorteile](http://mondovino.ch/vorteile)

\*Exkl. Aktionen, Champagner, Schaumweine, Subskriptionen, Raritäten, Clubangebote, Casa del Vino Weine, Riegger Weine, Weinmesseweine, Spirituosen, Port, Sherry & Co. Nicht kumulierbar mit anderen Bons.



20%  
Willkommens-  
rabatt auf  
Weine\*

**coop**

Für mich und dich.