WEINWELTEN

GIRLAN IN SÜDTIROL

DER OSCAR UND DER GERHARD SIND „A WINNING TEAM“

Bereits zur Jahrtausendwende wurde die Kellerei Girlan für ihre Weine geschätzt, doch zu den Spitzenproduzenten Südtirols zählten damals andere „cantine“. Inzwischen hat sich das Bild verändert – und Girlan rückte auf. Zu verdanken haben dies die Weinbauern und Einwohner Girlans jenem Gespann aus neuem Kellermeister und Geschäftsführer, das im vergangenen Jahrzehnt die Geschicke der Kellerei lenkte. Und natürlich einem vorausschauenden und welterfahrenen Obmann: Helmut Meraner ließ das erfolgreiche junge Duo mit wachem Auge an der langen Leine laufen. Welch talentierter Kellermeister Gerhard Kofler ist, und dass er auch die Abstimmung der Weinbergslagen auf die passenden Sorten bestens beherrscht, stellt er mit seiner Arbeit in Girlan Jahr für Jahr aufs Neue unter Beweis. Nach seinem Debütjahrgang 2005 und dem „Amtsantritt“ von Oscar Lorandi im Verkauf im Jahre 2008 nahm das einst als schwerfällig geltende Schiff Girlan so richtig Fahrt auf. Kofler und Lorandi verstehen sich sehr gut, und können sich auch mal humorvoll auf die Schippe nehmen.

Gegründet: 1923 aus Bauernhof des 16. Jhd.
Ausbau und Modernisierung
der Kellerei in 2011 und 2016
Geschäftsführer: Oscar Lorandi
Kellermeister: Gerhard Kofler
Obmann: Helmut Meraner

200 Weinbauern bewirtschaften 220 ha in Girlan, Eppan Berg und Neumarkt Mazzon, Großteil der Fläche in 448–550 m Höhe ü NN

Wichtigste Sorten: Vernatsch, Blauburgunder und Weißburgunder

DER TRATTMANN IST IN DER GASTRONOMIE GESETZT!

Beide lieben Blauburgunder und setzen auf das Potenzial der Lagen. Das Aushängeschild ist seit Jahren der Trattmann, der bei den Blauburgundertagen in Neumarkt stets vordere Plätze belegt, so auch in 2018! „Girlan hat eine Historie für seine Blauburgunder, lange bevor Pinot Noir zur angesagten Rebsorte wurde“, sagt Kofler. Denn mit den Lagen am Trattmannhof in Mazzon besitzt Girlan eines der anerkannt besten Terroirs für diese Sorte, die Böden mit hohem Kalksteinanteil mag. Nicht von ungefähr wurden dort die 2 Flächen (1,6 ha) für den neuen ICON-Wein Vigna Ganger ausgewählt, der im High-End-Segment die Pinot-Fans aus aller Welt begeistert. Eine hohe Strahlkraft besitzt die Riserva Trattmann, weil sie in der Südtiroler Gastronomie auf vielen Weinkarten zu finden ist und dort mit hoher Schlagzahl getrunken wird. Dass dieser Wein reifen kann, zeigt eine Verkostung des 2007er und 2011er bei einem Mittagessen im Miil in Tscherms, doch dafür muss Gerhard die Rücklagen der Kellerei anzapfen.

„Wir sind ein Traditionsbetrieb mit Zug zum Wandel!“

Der Kellermeister setzt beim Trattmann – anders als beim Ganger – auf den Ausbau auch in größerem Holz. Die Trauben stammen aus Mazzon und Girlan und werden teilweise mit Stilgerüsten vergoren. Für den stimmigen Unterbau sorgt der Patricia Pinot Noir, der zusätzlich belegt, dass auch in Girlan und Eppan gutes Terroir für Blauburgunder zu finden ist. Frische Gerbstoffe mit zarter Porphyr-Mineralität charakterisieren diesen fruchtbetonten, typischen Blauburgunder Südtirols.

WEISSBURGUNDER AUS SÜDTIROL – VON JAHR ZU JAHR BELIEBTER

Fürs Image die wichtigste Sorte in Südtirol ist jedoch nicht der Blau-, sondern der weiße Burgunder. Ganz besonders gilt dies im Anbaugebiet Überetsch. In Südtirol ist der Überetsch-Burgunder derjenige Weißwein, den alle trinken. Im Ausland ist es aufgrund der Nähe zum Pinot Grigio etwas schwieriger wie Lorandi zu berichten weiß: „Obwohl wir ihn schon lange mit Erfolg erzeugen, erkennen wir jetzt erst, was alles möglich ist, sowohl beim fruchtbetonten Stil als auch in der Riserva-Kategorie“, sagt der Girlan-Geschäftsführer.

So wachsen die Rebstöcke vom Platt & Riegl Pinot Bianco auf einer das Überetsch umfassenden Porphyr-Platte, im Dialekt „Platt“, und stammen aus sorgfältig erkorenen Weinbergen, im Dialekt „Riegl“. Dieser angesagte Wein, erstmals erzeugt im Jahre 1989, reift jeweils zur Hälfte im Stahltank und im großen Holzfass.

Ausschließlich im großen Holzfass (12–15 hl.) reift die neue Riserva des Weißburgunders in der Flora Linie, die 2015 ihre Premiere feierte und deren Trauben in den besten Weißburgunderlagen der Kellerei in Eppan Berg geerntet werden. Nach ihrer Präsentation warten die Girlan-Fans schon gespannt auf den Folgejahrgang 2016 (erhältlich Anfang 2019). Mit einem Preis von ca. 20 Euro dürfte er für Burgunderfans ein echtes Schnäppchen sein. „Zehn Jahre plus“, wertet Kofler die Lagerfähigkeit seines Top-Weißen. Dabei zeigt sich einmal mehr, dass das Terroir etlichen Weinen in Girlan seinen Stempel aufdrückt. Bei den Eiszeitböden der Gletscher und Moränengeröllablagerungen in Girlan schmecken die Weine einfach charakteristisch, weil die in der Regel mehr als 6 g Säure anders gepuffert werden als zum Beispiel in den Eppaner Kalksteinböden unterhalb des Mendelgebirges.

GSCHLEIER-ETIKETTEN UND MARKTAKZENTE

Südtirol-Fans lieben die deutsch-italienische Mentalität der Region, deren Menschen den Wein prägen und ihn zu einem besonderen Kunstwerk machen. In Girlan gilt das nicht nur für den Inhalt der Flaschen, sondern auch für ihr Äußeres, genauer: die Etiketten. Die Flaschen mit dem hohen Wiedererkennungswert verdanken sie der Freundschaft des früheren Girlaner Kellermeisters Hartmut Spitaler mit dem Künstler Paul Flora. Regelmäßig trafen sich die beiden Männer in den 1970er Jahre im Bozener Gasthaus Vögele. Dort bat Spitaler seinen Künstlerfreund seinerzeit auch, für die erste Füllung des 1975er Vernatsch Gschleier das Etikett zu gestalten. Viele weitere dieser kleinen Papierkunstwerke folgten. Bei einer Vertikale im Januar 2017 konnte der berühmte Vernatsch Gschleier bestens überzeugen: Es bestätigte sich, was in Südtirol schon anerkannt ist, nämlich dass der Vernatsch aus Girlan lange mit Anmut reifen kann, dass Langlebigkeit und aromatische Nähe zum Blauburgunder seine Stärken sind.

Gschleier-Vertikale mit Spitaler und Kofler

„Vernatsch ist der zurzeit modernste Südtiroler Rotwein“, sagt Lorandi. „Besonders in Asien können wir mit hohen Vernatsch-Qualitäten wie dem Gschleier punkten, weil es ein stoffiger Wein mit ansprechender Säure, Fruchtigkeit und ganz viel Leichtigkeit ist! Die Asiaten gehen unvoreingenommen darauf zu, lieben ihn als vielseitigen Essensbegleiter.“ Dieses Plus besitzen auch der Trattmann Pinot Noir Riserva oder der Platt & Riegl Pinot Bianco. „In der Gastronomie nördlich der Alpen verkaufen sich weiße Burgunder einfach besser“, so Lorandi weiter, „auch wenn alle noch über Riesling reden, denn so vielseitig wie die Burgunder ist kein Wein in der Essensbegleitung“. Im wichtigen italienischen Markt seien nach wie vor die aromatischen Weißweine gefragt – „aber nun kennen mehr und mehr Gastronomiekunden südlich von Rom auch unsere Blau- und Weißburgunder“.

FAZIT: Trattmann und Platt&Riegl sind die starken Zugpferde in Girlan. Die im letzten Jahrzehnt besonders erfolgreiche Kellerei setzt mit den Blauburgundern und den Weißburgundern die richtigen Akzente im Südtiroler Sortenspiegel.

MORE TO DISCOVER – Jahrgangsbeurteilungen, Fakten und alles Wissenswerte zu den Weinlinien Selektion (Flora-Weine, Gschleier Alte Reben Vernatsch u.a.), Weingüter (Fass Nr. 9 Vernatsch, Patricia Pinot Noir, Indra Sauvignon, Platt&Riegl Pinot Bianco u.a.) und Klassisch (448 slm Bianco, Rosé und Rosso u.a.) enthält die Präsentation der Kellerei Girlan, die als pdf auf Weinwelten zur Verfügung steht.

Bezugsquellen erfragen Sie bitte bei der Kellerei Girlan, St. Martin Straße 24, 39057 Girlan, Kontakt info@girlan.it, www.girlan.it

„WEIN IST DIE POESIE DER ERDE“

Mario Soldati