

# J. Hofstätter

Weingut  
J. Hofstätter GmbH  
Rathausplatz 7  
39040 Tramin (BZ)  
Südtirol/Italien  
Fon +39/0471/860161  
Fax +39/0471/860789

Tenuta  
J. Hofstätter s.r.l.  
Piazza Municipio 7  
39040 Termeno (BZ)  
Alto Adige/Italia  
info@hofstatter.com  
www.hofstatter.com

## ... Leseprobe aus dem Buch »Besser Trinken. Südtirol«:

Südtiroler Blauburgunder. Ein Kapitel für sich.

Ein großer Pinot Noir aus Burgund, seit Generationen im Pièce ausgebaut: Tiefdunkel, rund, weich, vollmundig und geschmeidig. Wie er aber als "Spätburgunder" aus deutschen Landen frisch auf den Tisch kommt, ist ihm nur allzu oft die Sortenverwandtschaft (Klone hin, Klone her) mit seinem gallischen Rebenvetter kaum mehr anzumerken. Etwas überspitzt formuliert, klingt das dann so: "German Pinot Noir is a grotesque and ghastly wine that tastes like a defective, sweet, faded, and diluted red burgundy from an incompetent producer. Need I say more?" Zitat Robert M. Parker. Wir merken an: "ghastly" übertragen verlässliche Wörterbücher mit "entsetzlich", "grauenerregend", "schrecklich", "gräßlich", "schauderhaft", "scheußlich" - keine alltäglichen Beiwörter zum Wein, fürwahr. Doch immerhin setzt Parker in der neuesten, der 3. Ausgabe seines "*Wine Buyer's Guide*" das "defective" an Stelle des "dirty" aus der Vorgängeredition. Ob wir da den zarten Schimmer einer Hoffnung für den "German Pinot Noir" herauslesen dürfen? Na ja ...

Und nun Südtiroler Blauburgunder. Was sagt Parker dazu? Parker sagt nichts dazu. Kein Pinot Noir im ganzen Parker'schen Italien. Wie, lieber Leser, sollen wir das finden? Freilich, Parker unterschlägt uns ja auch Hofstätter. In der 3. Auflage des "*Wine Buyer's Guide*" immer noch kein Hofstätter! Need we say more? Aber ja doch: Das finden wir völlig unangebracht, besser gesagt: ghastly.

Es ist nämlich folgendermaßen: Wann immer vom Südtiroler Blauburgunder die Rede ist (vom qualitätsvollen, nota bene!), fällt der Name Hofstätter im selben Atemzug. Das ist nicht nur im Anbaugebiet eine Selbstverständlichkeit, sondern auch auf nationaler und nicht zuletzt internationaler Ebene so (sorry, Mister Parker!). Der Grund? Nun, da ist zum einen die Familientradition des Hauses, das mit Martin Foradori nunmehr in der 4. Generation dem Pinot Nero alle erdenkliche Hinwendung, Aufmerksamkeit und Sorgfalt widmet. Das Prinzip des "terroir", des komplexen Zusammenspiels von geologischer Bodenbeschaffenheit, von Makro- und Mikroklima und der dafür am besten geeigneten Rebsorte - wahrscheinlich wird es in ganz Südtirol nirgends besser umgesetzt als auf den Lagen um die Güter der Villa Barthenau bei Mazzon, oberhalb von Neumarkt. Seit ca. 150 Jahren wächst dort Blauburgunder - einstmals als ortsfremde Rebe eingepflanzt von Ritter von Barth zu Barthenau, einem Professor der k.u.k. Universität Wien. Es ist das große Verdienst von Paolo Foradori, Nachkomme einer ursprünglich Trentiner Familie, die Barthenaus Besitz übernommen hatte, in bemerkenswerter Weitsichtigkeit die bestehenden Blauburgunder-Rebbestände durch jahrzehntelange Selektion und Neuanpflanzungen nach französischem Vorbild zu dem gemacht zu haben, was sie heute sind: Ein mustergültiges Beispiel für perfekte Weinbau-Kunst auf der Höhe der Zeit.

Die Voraussetzungen stimmen also. Kommt dann noch Professionalität à la Hofstätter im Keller dazu, dann ist das außergewöhnliche Produkt perfekt. Und dieses Erzeugnis hat

# J. Hofstätter

Weingut  
J. Hofstätter GmbH  
Rathausplatz 7  
39040 Tramin (BZ)  
Südtirol/Italien  
Fon +39/0471/860161  
Fax +39/0471/860789

Tenuta  
J. Hofstätter s.r.l.  
Piazza Municipio 7  
39040 Termeno (BZ)  
Alto Adige/Italia  
info@hofstatter.com  
www.hofstatter.com

denn auch einen Namen: Blauburgunder »Villa Barthenau Vigneto S. Urbano«. Oder, einfacher gesagt, *der* Blauburgunder Südtirols, wenn nicht Italiens. Die von uns verkosteten Jahrgänge für sich, Details entnehmen Sie bitte unseren Degustationsnotizen oder, noch besser: Genießen Sie diesen Wein selbst - einen fulminanten Stoff, der aus über 50 Jahren alten Reben kommt, durch Barrique und großes Holzfaß geht, um schließlich ruhig und mit Muße auf der Flasche auszureifen.

Doch was Hofstätters Blauburgunder wirklich ist, zeigt sich erst so recht unterhalb dieses Top-Produktes, dem natürlich die ganze Aufmerksamkeit der Fachpresse gilt (mit der erwähnten Ausnahme von Robert M. Parker ...) - allzumal, seit der '90er die begehrten, rotkrebsigen "3 Gläser" erringen konnte. Nein, auch der "einfachere" Blauburgunder Riserva verweist in der Konstanz seiner Qualität die anderen Südtiroler Blauburgunder auf die Plätze - daß einzelne Jahrgänge von einigen wenigen anderen Erzeugern da überhaupt mithalten können (siehe etwa Niedrist, KG St. Pauls, Stroblhof), bestätigt nur die Regel, und es ist ein offenes Geheimnis, an wem sich Südtirols Weinmacher in punkto Blauburgunder orientieren, nach wie vor.

Doch so sehr für das Haus Hofstätter der Blauburgunder im Mittelpunkt aller önologischen Aktivitäten steht (die Foradoris nennen ihn bezeichnenderweise ihr "Lieblingskind"), so schief wäre das Bild, wollte man es ausschließlich auf diese Rebe beschränken. Denn da ist ja noch eine ganze Palette anderer Rot- und Weißweine, unter denen weitere Spitzenprodukte herausragen. Zum Beispiel der rote Tafelwein »Yngram« (seinen Namen hat er von den Lagen um die Ansitze Ober- und Unteryngram, ebenfalls bei Mazzon), eine Cuvée aus 80% Cabernet Sauvignon und restlichen Anteilen von Petit Verdot, Merlot, Malbec und Syrah, aus exklusiven Hektarerträgen von raren 35-40 Hektolitern im Barrique erzeugt. Da sind, des weiteren, ausgezeichnete Weißweine, "östlichen" Gütern der Villa Barthenau stammen. Und andererseits rundet sich Hofstätters Weinwelt durch die Reben ab, die auf den Lagen der Westhänge gedeihen: rund um den Kolbenhof bei Tramin und den Steinrafflerhof am Kalterer See. Von hier kommen, unter anderen, der ansprechend süffige Vernatsch »Kolbenhofer« und der bemerkenswert ausbalancierte Gewürztraminer »Kolbenhof«. Die Güter der Überetsch bildeten übrigens mit ihren Weingärten den Grundstock des Familienunternehmens, das mit Josef Hofstätter im Jahre 1907 als Weinbaubetrieb seinen Anfang nahm und 1959 durch die Vereinigung mit dem Besitz der Foradori seine Erweiterung fand. Mitten im historischen Dorfkern von Tramin, gleich neben der Pfarrkirche, liegt auch das Stammhaus der Kellerei - in seiner Bausubstanz Jahrhunderte alt, heute als moderner Weinkeller nebst neu eingerichteter "Pinoteque", wo Spitzen-Blauburgunder aus der ganzen Welt gesammelt werden, ein sehenswertes Ensemble.

Ein Besuch des Hauses Hofstätter lohnt also allemal: Historische Ansitze, gepflegte Weingärten, große Weine - hier paßt alles zusammen. Und für das berühmte "Tüpfelchen auf dem i" sorgen die Personen, die mit verdientem Stolz dahinter stehen: Seien es Paolo oder Martin Foradori, sei es Franz Oberhofer - wir haben Menschen kennengelernt, deren fachlicher Kompetenz und deren überaus sympathischem Auftreten wir einschränkungslos Respekt zollen.

(Need we say more, Mister Parker?)