



Martin Kilchmann
Fotos von Jörg Wilczek

Südtirols Freie Weinbauern

GELEBTE WEINKULTUR
IN DEN ALPEN

Folio Verlag

ZIRMERHOF, RADEIN

JOSEF PERWANGER

Der Gastgeber

Wenn den Gästen des Berghotels Zirmerhof auf der Sonnenterrasse von Radein im Herbst die Idylle zu beschaulich, die Ruhe zu einschläfernd, die Muße zu eintönig wird, offeriert ihnen Gastgeber Sepp Perwanger an einem besonders prächtigen Tag eine einmalige Abwechslung: Er lädt sie zur Weinlese. Fragen sie sich dann, wo um Himmels willen auf 1560 Meter über Meer, in diesem Paradies von Wiesen, Weiden und Wäldern, Trauben wachsen sollen, schmunzelt er und erklärt, dass dazu schon eine kleine Talfahrt nötig sei. Rasant geht es dann hinunter auf 400 Meter über Meer, wo die Perwangers in exklusiver Lage in Montan ein kleines Bauerngut bewirtschaften. Äpfel-, Birnen-, Aprikosen-, Nuss- und Quittenbäume wachsen in diesem Garten Eden, deren reife Früchte oben im Zirmerhof zu allerlei Delikatessen verarbeitet werden. Und auf 6000 Quadratmeter gedeiht auch der Gewürztraminer, dessen Ernte es nun einzubringen gilt.

Bevor die Wimmel mit einer zünftigen Marende gefeiert wird, werden die Trauben zum Keltern gebracht, hinunter nach Neumarkt, in den Keller von Peter Dipoli, wo die-

ser schon ungeduldig auf die 3000 bis 4000 Kilogramm Gewürztraminer seines Freundes Sepp Perwanger wartet. Dipoli lässt den Most im Stahltank kühl vergären und baut den jungen Wein dann im Akazienholzfass auf der Hefe langsam und geduldig aus. Vor der nächsten Ernte wird der fertige Wein abgefüllt, und was dann als Gewürztraminer »Pinus« aus der schönen Flasche ins Glas rinnt, duftet nach Rosen und Quitten, besitzt einen kräftigen, eleganten, von einer lebendigen Säure getragenen Körper und endet lang und aromatisch.

Die Geschichte des »Pinus« ist jung. Erst 2001 entschied sich Sepp Perwanger für die eigene Produktion. Vorher wurde die Maische stets an die Weinkellerei Tiefenbrunner in Entklar verkauft. Die kluge Entscheidung ist nur zu plausibel. Denn der Zirmerhof mit seinen 32 stilvollen Zimmern, der hochstehenden Gastronomie, dem weitläufigen Besitztum von 150 Hektar blickt auf eine traditionsreiche, weit über 100-jährige Geschichte unter der Ägide der Perwangers zurück. Und stets hatte der Gedanke der Selbstversorgung entscheiden den Anteil an der weit über Südtirol hinausreichenden



Ausstrahlung des Berghotels. Noch heute werden Speck, Würste und Fleisch selbst hergestellt, werden die Gebäude mit dem Holz aus dem privaten Wald geheizt. Da ist der Weg zum eigenen Wein wahrlich kurz. Wer jetzt allerdings nicht zu den glücklichen Auserwählten gehört, die gleichsam schon bei der Geburt des »Pinus«, bei der Ernte der Gewürztraminertrauben, Pate stehen, muss sich nicht grämen. Denn der

Wein lässt sich auf dem Zirmerhof kaufen. Noch besser trinkt man ihn aber in Radein mit Blick auf das spektakuläre Alpenpanorama. Der Genuss ist garantiert. Der süffige Tropfen schmeckt den Gästen wunderbar. Denn wie anders wäre zu erklären, dass rund 1300 Flaschen jährlich in den heimeligen, getäfelten Gaststuben und auf den Sonnenterrassen des Zirmerhofs ausgeschenkt werden?

ZIRMERHOF

Oberradein 59
39040 Radein/Aldein
Tel. +39 0471 887215
Fax +39 0471 887225
info@zirmerhof.com
www.zirmerhof.com

*Info: Weinverkauf im Hotel, Besichtigung
des Rebbergs für Hotelgäste nach
Vereinbarung
0,6 ha Rebfläche, 3000 , , *

