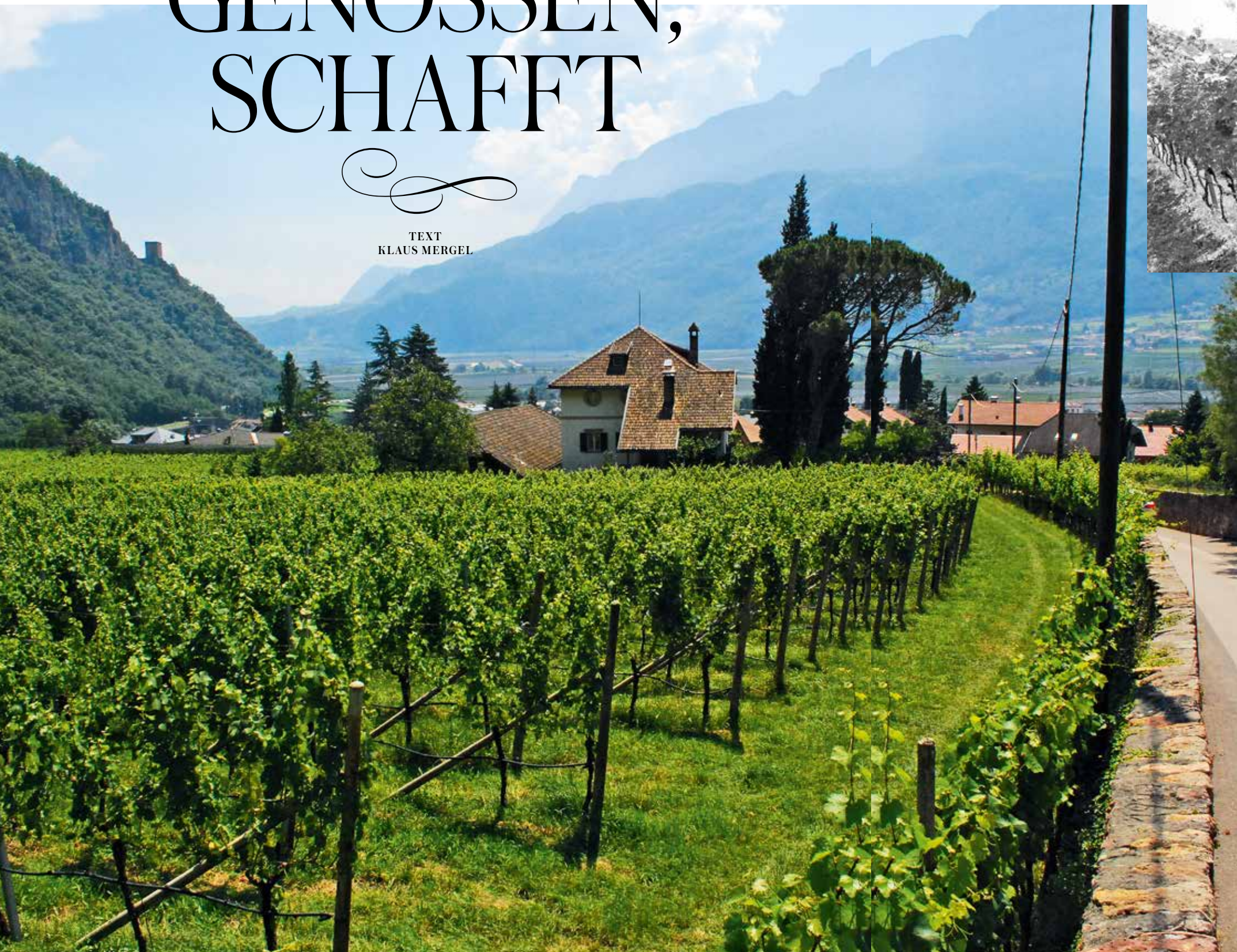


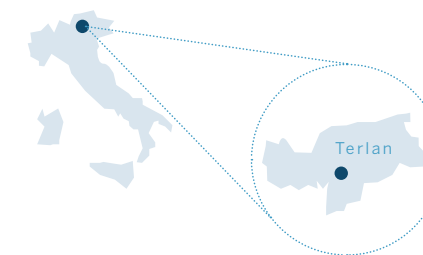
# GENOSSEN, SCHAFFT



TEXT  
KLAUS MERGEL



*Die vielleicht beste Winzergenossenschaft der Welt befindet sich im Südtiroler Dorf TERLAN IM ETSCHTAL: Die eingeschworene Alpen-Kellerei trotz dem Jugendlichkeitswahn – und ihre Weine werden an den besten Tafeln serviert. Ein Besuch in Reben und im Keller*



#### IM RÜCKEN DER BERGE

Terlan liegt im Etschtal auf 250 Metern Höhe zwischen Bozen und Meran. Das Besondere: Wie ein gigantisches Amphitheater ist die Region nach Süden geöffnet, wo die warme Luft vom Gardasee hereinkommt: Das perfekte Mikroklima für Weinanbau: mild am Tage, kühl in der Nacht. Mit dem Porphyry im Boden ist das Terroir einzigartig

Fotos: Lichtraum/Cantina Terlan, Klaus Mergel



[1]



[3]

[2]



[1] BETAGTE RARITÄTEN: *Kein Wein verlässt den Keller, bevor er nicht zehn Jahre gelagert hat*

[2] GEHEIME DEPOTS: *Klaus Gasser zeigt zwei Markierungen, die der frühere Kellermeister Sebastian Stocker hinterließ. Dahinter werden weitere Weinschätze vermutet*

[3] FAMILIENSACHE: *Rund 120 Kleinbetriebe sind Teil der Genossenschaft*

# I

rgendwo da unter der Stiege liegt ein Schatz. Auch im Nebenraum, hinter der gefliesten Wand, werden noch einige Pretiosen vermutet: markiert durch zwei besondere Kacheln. Jedes Mal, wenn Klaus Gasser durch den riesigen Keller der Südtiroler Kellerei Cantina Terlan geht, denkt der 49-jährige Marketingchef an den früheren Kellermeister Sebastian Stocker: „Gut gemacht, Wastl.“

Tausende von Flaschen hat der Mann über die Jahrzehnte versteckt – wie ein Eichhörnchen Nüsse. Heimlich eingemauert, von jedem Jahrgang 500 Stück. Heute echte Werte. „Der Wastl musste die Flaschen damals vor dem Aufsichtsrat verstecken“, sagt Gasser. Lagern war zu Stockers Zeit nicht gewünscht: Terlan galt damals als Gebrauchsw Wein. Und das sollte so bleiben, wie das bei Genossenschaften üblich: bloß nichts verändern.

Heute zählt Terlan zu den renommiertesten Kellereien Südtirols – dank der alten Lagerweinen Und der Eigenmächtigkeit des alten Stocker.

Gasser bestimmt die Generation nach Stocker, die Terlan zum Ende des Jahrtausends veränderte. Ein fast knorriger Typ, der einem im Gedächtnis bleibt: ein Trumm Mannsbild, braungebrannt mit vielen Muttermalen, der den Dialekt der Gegend spricht. Entwaffnend herzlich, auch mal polternd – weitaus weniger Italiener als Tiroler. Seit 20 Jahren arbeitet er in der Kellerei – eigentlich wollte er nur nach dem Studium für eine Weinlese etwas Geld verdienen. Er startete als stellvertretender Kellermeister – und hat dann den Aufstieg Terlans mitgeprägt.

„Früher war unser Wein ein Getränk, das besoffen machte, ‚a Hetz‘, also eine Gaudi brachte“,

sagt Gasser. Stocker war 1993 in Pension gegangen. Es sollte noch einige Jahre dauern, bis der wahre Wert der Terlanweine erkannt wurde. Denn: Stocker schwieg. Erst bei Umbauarbeiten, so erinnert sich Gasser, tauchten Batterien alter Flaschen auf. Zusammen mit Stockers Nachfolger Hartmann Donà machte Gasser 1994 gleich mal 50 Jahrgänge auf. „Erst dachten wir, dass die alle oxidiert sind und wollten sie wegschütten“, erinnert sich Gasser.

Von wegen. „Solche Tropfen hatten wir noch nie getrunken“, schwärmt er. Gereifte Aromen, manche mit Alterungstönen, doch stabil und voll atemberaubender Frische – und das sogar bei Weißweinen, die man sonst nur wenige Jahre lagern kann. Weißweine aus den 1970ern – noch trinken? Und ob. Hier unten in zwölf Metern Tiefe, wo es auch in den überhitzten Sommern Südtirols angenehm kühl ist, entwickelten sich richtig große Weine. Ohne, dass es jahrzehntlang jemand merkte.

Gasser und Hartmann überzeugten mit ihrer Begeisterung den Aufsichtsrat der Genossenschaft. Und eine Revolution bahnte sich in Terlan an: in der Produktion, in der Lese und vor allem in der Lagerung. Qualität statt Masse. Mit Erfolg: Jeder Sommelier auf der Welt, der sich nicht blamieren will, kennt Terlan. Eine vinophile Aschen-

JENSEITS  
DER MODEN

TERLAN ZUM  
TRINKEN



FÜR EINSTEIGER:  
TERLANER 2015

Das historische Cuvée des Hauses (60 Prozent Weißburgunder, 30 Prozent Chardonnay, 10 Prozent Sauvignon Blanc) bringt feine Säure, gepaart mit seidiger Restsüße ins Glas: Citrus, grüner Apfel – eine frische Sache. Auch weich und geschmeidig, denn nach fünf Monaten auf der Hefe waren 20 Prozent im Holzfass.

Preis: 10 bis  
14 Euro



RUHE IM EDELSTAHL:

*Mit der Lagerung im Holzfass geht man dezent vor, um den Eigencharakter nicht zu verfälschen*



[1]



[2]

[1] EXTREME STEILLAGEN: Mit einer Hängebrücke werden stundenlange Umwege für die Weinbauern vermieden. Hier reift ein Teil der Terlan-Reben

[2] DIE WÜRZE DES BODENS: Quarzporphyr unterstützt die Lagerfähigkeit der Weine

[3] DER GASTGEBER: Marketingchef Klaus Gasser bei der Degustation mit ALPS



[3]

puttelgeschichte: Wie der geheime Schatz einer kleinen italienischen Winzergenossenschaft ans Licht kommt.

Aber wie überall beim Weinmachen spielt die Natur eine Hauptrolle: Terlan liegt im Etschtal auf 250 Metern Höhe zwischen Bozen und Meran in einem einzigartigen Megakrater. Eine Art Amphitheater, das nach Süden eine Pforte aufweist: Hier strömt die warme Luft vom Gardasee herein, kaum Wind von Norden. Ein extrem mildes Mikroklima also. Und mit einem völlig anderen Terroir als das restliche Südtirol – in dem kalkhaltiger Dolomit dominiert. Denn in Terlan bestimmt Porphy den Boden. Was aber macht dieses Vulkangestein mit dem Wein? „Keine Ahnung“, sagt Gasser und lacht. „Wenn ich das wüsste, wäre ich ein reicher Mann.“ Soviel ist zumindest klar: Quarzporphyr sorgt für die Langlebigkeit der Weine.

Es geht steil nach oben in die Weinberge, 160 Hektar insgesamt. Der weiße Audi Q5 rumpelt, die Federbeine knarren, und das Auto schiebt sich in atemberaubender Schräglage die schmale Teerstraße hinauf. 180 PS müssen schon sein: Wenn Gasser sich auf den Weg in die Reben macht, braucht er ein gescheites Auto. Denn die meisten der 180 Hektar Anbaufläche liegen auf 400 Metern Höhe, 30 Hektar davon bis auf 900 Metern bei bis zu 70 Prozent Steigung. Da wird es schon wieder merklich kühler. Gasser steigt aus. Er betrachtet die Triebe, zupft ein paar Trauben – noch grün und hart – ab. „Wahnsinn, wie die zugelegt haben“, sagt er. Lagrein, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc oder Weißburgunder heißen die Reben, je nach Lage und Höhe.

Gestern um diese Uhrzeit saß Gasser noch in Tokio. Er war eine Woche in Japan unterwegs, hatte den Sommeliers der besten Restaurants neue Jahrgänge aus Terlan vorgestellt. Der Jetlag steckt ihm in den Knochen, da tut die frische Luft hier oben gut. Er bückt sich, nimmt eine Handvoll Erde und lässt sie durch die Finger rieseln. „Leicht sandige Böden, gut durchlüftet“, erklärt er. Er pickt ein Steinchen raus und verkündet: „Und hier ist er wieder, unser Porphyr.“ Überall finden sich die rötlichen, grobkörnigen Steine mit dem gewissen Glitzern der Quarzanteile. Soweit die Bedingungen.

Aber Wein ist eine Kulturpflanze, die gehegt werden will. In Terlan stehen neben den moderneren Spalierrahmen noch uralte Pergola-Anlagen aus Lärchenholz. „50 Jahre halten die her“, sagt er, „und der Wein kriegt da alles, was er braucht.“ Mit Pergolen baute man den Wein hier

schon zu k. und k.-Zeiten an – die Kellerei Terlan existiert bereits seit 1893.

Idyllisch ist es hier oben, wenn es mal eine leichte Brise gibt. Aber für die Weinbauern ist der Job hier oben mit Sicherheit kein Zuckerschlecken. Traktoren? Gasser winkt ab. Hoffnungslos, zu steil, zu unwegsam, hier oben geht alles von Hand. Und auch ohne Gift: Zwar ist Terlan nicht als Ökowein zertifiziert. Das System sei zu problematisch, erklärt Gasser. Doch in der Cantina verzichtet man seit Jahren auf Kunstdünger und Herbizide. Die Folge: Wilder Unkrautbewuchs zwischen den Weinstöcken, dem man nur mit der Hand Herr wird – aber dafür entsteht beste Bioqualität.

Gasser kennt die Arbeit, er selbst stammt aus einem landwirtschaftlichen Betrieb: „Aufwändig und hart ist die Bodenbearbeitung so oder so für unsere Weinbauern.“

Denn trotz des Prestiges und der noblen Kundschaft ist Terlan immer noch eine Genossenschaft. Hier liefern die kleinen Weinbauern die Trauben aus ihren Parzellen ab, damit gemeinsam etwas Großes entstehen kann. „Bei uns hängen 140 Familien dran.“ Familienbetriebe, deren uralte Höfe seit vielen Generationen dort oben in den Hängen stehen.

Aber anders als andere Genossenschaften bezahlt die Cantina nicht nach Zuckergehalt, sondern nach Klasse. Nach dem hauseigenen Qua-

Weinbauern bringen die Trauben aus ihren Parzellen, damit gemeinsam Großes entsteht




litätssystem bewertet der Terlan-Agronom die Lagen. Gleichzeitig verpflichten sich die Weinbauern, Rebenschnitt und Ernte nach den Vorgaben der Kellerei zu machen. „Bei Begehungen siehst du das gleich, ob sich einer daran hält“, sagt Gasser. Tut das einer nicht, fliegt er schlimmstenfalls raus.

Das ist schon strenge Schule, fast schon autoritär – aber alles im Namen der Qualität. „Viele Winzer klagen, dass sie verklavt seien wie vor 2000 Jahren“, sagt Gasser. Und lacht. „Aber sie haben noch nie so viel verdient wie heute.“ Denn bei Weinen, die bei 20 Euro pro Flasche im Laden losgehen, aber auch im Restaurant mal über 300 Euro kosten, bleibt schon auch für die Erzeuger was hängen. Und wer mal bei Terlan ist, bleibt. „Wir haben viele Anfragen, aber leider nicht jeder kann bei uns mitmachen“, sagt Gasser.

Wie der Wein später wird, entscheidet sich zum Teil auch im Tal – im Keller nämlich.

In der Kellerei geht es aus der Hitze des Sommers nach unten. Rund 100000 Flaschen lagern in dem riesigen, dunklen Gewölbe unter der Erde: manche verstaubt, mit fleckigen Etiketten, manchmal fehlt der Aufkleber komplett. Seit 1954 ist jeder Jahrgang vertreten, heute legt man in Terlan 7000 Flaschen pro Jahr zurück.

Aber auch die Weine, die in den Verkauf gehen, müssen lange ruhen. Jeder Wein der Raritäten-Selektion wird mindestens zehn Jahre gelagert: So stammt der aktuelle Jahrgang des „normalen“ Weißburgunders von 2006. Gasser: „Wir wollen die Weine lange begleiten. Wir kosten alle drei bis fünf Jahre – aber lassen sie ansonsten in Ruhe.“ Vielfach lagern die Weine einige Zeit auf der Hefe, die immer wieder aufgerührt wird. Batonnage nennt man das Verfahren.

Ein Weißwein, der zehn Jahre auf der Hefe lagert – der soll noch trinkbar sein? Mancher Weinkenner (oder wer sich dafür hält) mag da den Kopf schütteln. Doch am Ende kommen komplexe Weine mit immensen Tiefgang heraus. Vielleicht nicht immer nach dem Geschmack der Masse – aber aromenreich und voller Frische und Reife gleichzeitig. „Wir machen Weine für Freaks“, beschreibt es Gasser. Und zeitlose Qualitätsweine, die die Moden der Geschmackswelt überdauern. Das Ergebnis von viel Zeit, Erfahrung und einem gestrichenen Maß Glück: Wie sonst könnte ein Tropfen, der durch die harte Arbeit kleiner Südtiroler Bergbauern entsteht, auf den edlen Tafeln in Tokios Restaurants landen? 

KELLEREI TERLAN  
Telefon +39.0471.257135, [www.cantina-terlano.com/de/](http://www.cantina-terlano.com/de/)



FÜR FORTGESCHRITTENE: WEISSBURGUNDER VORBERG 2013

Kein offizieller Lagenwein der Cantina, jedoch eine hochgelegene Steillage. Nach der manuellen Lese verbringt der Wein ein Jahr im großen Holzfass auf der Hefe. Das Ergebnis: weniger Frische, mehr Tiefgang. Obstnoten (Pfersich, Birne, Quitte), die mineralischen Akzente wirken leicht salzig. Preis: 20 bis 28 Euro



FÜR SPEZIALISTEN: CHARDONNAY 1998

Ein Jahr im Holzfass auf der Hefe, zehn Jahre im Stahl, sieben Jahre in der Flasche – das ist behutsamer Holzeinsatz. Der Wein hat nach knapp 20 Jahren viel Spannung und Vitalität behalten. Aromenpalette aus Brioche, Honig, Feigen und Aprikosen – eine Top-Konkurrenz zu großen französischen Weissen. Preis: 200 bis 300 Euro im Restaurant