

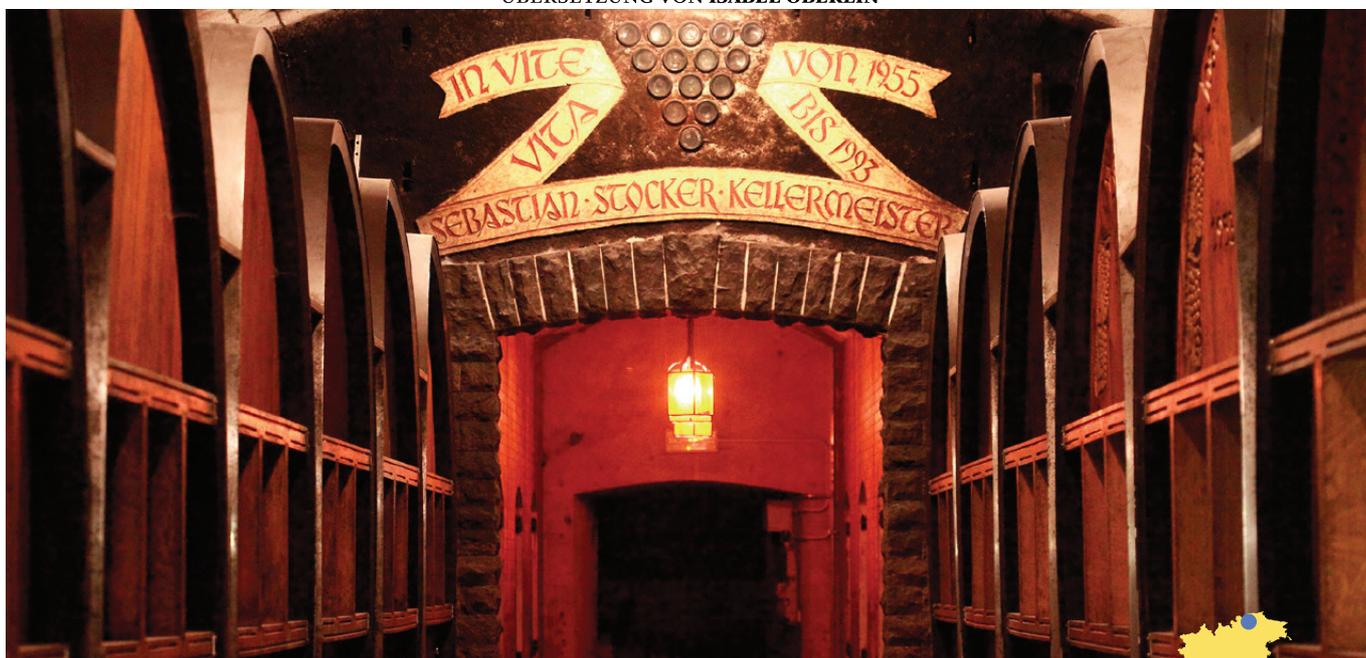


KELLEREI TERLAN

Die Kellerei Terlan hat die Essenz ihres einzigartigen *Terroirs* hervorgehoben mit Weinen, die dem Zahn der Zeit trotzen.

VON FABIO GIAVEDONI

ÜBERSETZUNG VON ISABEL OBERLIN



TERLAN: EIN GEOLOGISCHES UND KLIMATISCHES UNIKUM

DIE IDEALE KELLEREI

Dank tadelloser Organisation kellert diese Genossenschaftskellerei mit die großartigsten Weißweine Italiens.

Der Kirchturm von Terlan und die hinter ihm emporragenden Weinberge: zwei Elemente, die sich irgendwie anziehen, auch wenn man nicht gleich versteht, warum.

Doch dann wird klar: Es waren die Ausbrüche dieses Gebirgszugs, der vor vielen Jahrtausenden ein Vulkan war, die das rötliche Porphyrgestein hervorgebracht haben, das heute das Substrat der Weinbergböden Terlans darstellt. Dasselbe Gestein wurde nicht nur für den Bau der Kirche, sondern für nahezu alle geschichtsträchtigen Gebäude des Dorfes genutzt. Quarzhaltiges Porphyrgestein, reich an groben Mineralablagerungen, wird von einer lockeren, sandigen, sehr durchlässigen und eher sauren Bodenschicht, reich an Mineralsalzen, bedeckt. **Die Terlaner Weinberge sind allesamt nach Süden ausgerichtet, was optimalen Sonneneinfluss garantiert, der in diesem typisch alpinen Klima mit starken Tag-Nacht-Temperaturschwankungen entscheidend ist.**

Die Vielfalt der Weine der Kellerei Terlans entsteht hier, in diesem einzigartigen und anspruchsvollen geologisch-klimatischen Unikum: Die konsistente subvulkanische Gesteinsplatte und die Sonne, die auf sie herunterscheint, liefern die vitale Energie, die die Reben ernährt und die man dann in den Weinen wiederfindet.

CARTA D'IDENTITÀ

via Silberleiten 7, Terlan (Bz)
www.cantina-terlano.com

GRÜNDUNGSJAHR

1893

MITGLIEDER

143

ANBAUFLÄCHE IN HEKTAR

165

JAHRESPRODUKTION IN
FLASCHEN

1.200.000



●
DIE VIelfALT DER WEINE DER
KELLEREI TERLANS ENTSTEHT IN
DIESEM EINZIGARTIGEN GEOLOGISCH-
KLIMATISCHEN UNIKUM: DIE
KONSISTENTE SUBVULKANISCHE
GESTEINSPLATTE UND DIE SONNE, DIE
AUF SIE HERUNTERSCHIEBT, LIEFERN
DIE VITALE ENERGIE, DIE DIE REBEN
ERNÄHRT UND DIE MAN DANN IN DEN
WEINEN WIEDERFINDET.

EIN ANSPRUCHSVOLLER WEINSTIL UND WEITSICHTIGE MENSCHEN AUF AUGENHÖHE

DER STIL DER WEINE TERLANS IST GEPRÄGT VON DEN MENSCHEN, DIE IHN GESCHAFFEN HABEN.

Der Stil der Weine Terlans ist geprägt von den Menschen, die ihn geschaffen haben. Allen voran Sebastian Stocker, Kellermeister Terlans von 1955 bis 1993: er widmete sich sofort der Studie dieses besonderen *Terroirs*, wobei er auch der Stimme der alten Winzer im Dorf lauschte.

Angesichts der Tatsache, dass die Terlaner Weine bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts im gesamten Kaiserreich Österreich-Ungarn berühmt waren, gerühmt insbesondere für ihre Langlebigkeit, begann Stocker zunächst mit langen Gärzeiten in Holzfässern und ebenso langem Ausbau *sur lie*, also auf der Feinhefe, der Weißweine zu experimentieren. Hinzu kamen in den besten Jahrgängen die „Riserva“-Weine, wofür kleine Mengen Wein vor der Abfüllung für ca. 8-10 Jahre auf der Feinhefe reifen, zuerst in Holzfässern, dann in Stahltanks. Und so ist der eigentliche „Schatz Terlans“ entstanden: ca. 20.000 Flaschen geschichtsträchtiger Jahrgänge, seit 1955 kontinuierlich eingelagert, aber auch von noch älteren Jahrgängen, die zum größten Teil noch tadellos trinkbar sind; hinzu kommen einige kleine Edelstahlbehälter, in denen Weine lagern, die früher oder später abgefüllt und in den Handel kommen werden.

Stocker's weitsichtiges Projekt eines tiefgründigen, sorgfältig aufgebauten und kontinuierlich bereicherten Archivs önologischer Erkenntnisse und Erfahrungen liegt heute in den sicheren Händen seiner Nachfolger, dem Kellermeister Rudi Kofler und dem Direktor für Verkauf & Marketing Klaus Gasser.



DIE WEINE

Der Terlaner ist gewiss der repräsentativste Wein der Kellerei: Ein klassischer Verschnitt aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon, der seit 1975 existiert. Eine einzigartige Zusammenstellung, die von den bereits im Weinberg präsenten Rebsorten ausging; der Verschnitt hat sich nahezu unverändert gehalten, mit einem vielleicht nur etwas höheren Chardonnay- und Sauvignonanteilen als damals. Die wohl besten Lagen Terlans für diese beiden Sorten sind Kreuth für den Chardonnay und Winkl für den Sauvignon; beide im unteren Hügelausschnitt gelegen. Für den besten Ausdruck des Weißburgunders hingegen, fraglos Terlans Königsorte, muss man die steilen Terrassen des Vorbergs erklimmen, der historischen „verstreuten Lage“, die sich aus endlos vielen kleinen Parzellen zusammensetzt und sich von 500 bis 900 Metern ü.M. erhebt. Der Weißburgunder braucht viele warme Sonnenstunden um perfekt auszureifen. Sicher ist das ein Grund, warum er im Burgund und anderen europäischen Weinbaugebieten nicht so zum Ausdruck kommt, wie der Chardonnay. Letzterer kann auch frühzeitig geerntet werden, der Weißburgunder hingegen muss voll ausreifen. Auf den alten Pergeln des Vorbergs (die älteren, 30-40 Jahre alten Reben liefern die Trauben für die Riserva, die jüngeren Reben sind 10-15 Jahre alt) reift der Weißburgunder zur Perfektion und gibt sein Allerbestes.

• EIN ÜBERZEUGENDES TEAM

Rudi Kofler, Kellermeister bei Terlans, hat ein angeborenes Talent für die Vinifizierung und den Ausbau von Chardonnay, Sauvignon und Weißburgunder.

DIE VERKOSTUNG

Diese spannende Verkostung (mindestens einen Wein pro Jahrzehnt bis hin in die 50iger Jahre) belegte abermals die herausragende Qualität, die harmonische Entwicklung und das immense Alterungspotential einiger Weine der Kellerei Terlan. Und nicht nur die großen Riserva-Weine sondern ebenfalls die „normalen“ Basisweine, die ihrer Zeit weniger zur langen Reifung bestimmt waren als vielmehr zum baldigen Genuss. Das macht die Ergebnisse noch überraschender!



1

TERLANER 1969

Dank des heißen Jahrgangs konnten die Trauben perfekt ausreifen, was dem Wein gleichzeitig Kraft und Eleganz verliehen hat. Äußerst lebendig und glanzvoll, mit eindeutig grünen Reflexen.



Bezauberndes Aromaspektrum, offen, unversehrt, harmonisch und von Anfang an ausdrucksstark: zunächst Birne, dann Mango gefolgt von intensiver exotischer Frucht, sehr nachhaltig. Am Gaumen einfach fabelhaft: voll, saftig und reichhaltig und mit langandauerndem Nachhall von frischer, vollreifer Frucht (insbesondere Aprikose). Fasziniert durch Lebendigkeit und Tiefe und bereitet dabei große Trinkfreude: anregendes Spiel zwischen cremig-fruchtigem Kern und würziger Säure für einen extra langen Abgang. Heute wird dieser Wein als „Basiswein“ eingestuft, doch damals – als Flaschen noch rar waren und ein Großteil der Weine fassweise verkauft wurde – stellte dieser Wein bereits eine besondere Auslese dar, wurde ihm doch die „Ehre des Glases“ erwiesen. Für den Önologen Rudi Kofler einer der besten Tropfen im Keller des Weinguts!

2

WEISSBURGUNDER VORBERG 1999

Erstklassiger Jahrgang von großartiger Entwicklung, Alterungspotential und Eleganz: Das relative kühle Klima (wenn auch etwas milder als 1996) sorgte im Wein für Spannung und Struktur.



Das fürstlich prachtvolle, kompakte Auftreten des Weißburgunders kommt im Glas klar zur Geltung und wird weiterhin bereichert von intensiv-balsamischen Noten sowie Anklängen von Zitrusfrucht und Kamille. Im Körper eher subtil, dafür aber von immenser Tiefe, mit langem, anregendem, schmackhaft-würzigem Säurespiel. Komplett trocken im Abgang.



3

CHARDONNAY 1990

Vom klimatischen Standpunkt ein nahezu perfekter Jahrgang für eine ebenso vollkommene Traubenreife.



In der Nase zeigt sich der Wein sensationell unversehrt, ausdrucksstark und überaus elegant: von Oxidation nicht die geringste Spur, nur angemessene und einladende Reifenoten. Einzig die frische Frucht, die eher jüngere Weine auszeichnet, kommt hier etwas zu kurz; dafür zeigt er jedoch reichlich nussige und kräuterwürzige Noten. Der Gaumen ist voll, rund und fleischig, mit langem Nachhall von exotischer Frucht. Der Abgang ist straff und geradlinig, schier endlos lang.

4

WEISSBURGUNDER 1957

Ein ziemlich heißer Jahrgang mit perfekt gereiftem, reichhaltigem Traubengut: Der Wein erreicht somit die 14% Vol. Alkohol.



Komplexes, sehr eigenes Bouquet: zu Beginn ein Hauch Karamellbonbon, dann Noten von Kamille und getrockneten Blüten, gefolgt von Gewürzkräutern und im Glas wachsenden balsamischen Noten von Minze und Eukalyptus. Der Gaumen ist üppig, beinahe ölig, verliert etwas an säurebetonter Spannung, bleibt jedoch absolut unversehrt und lebhaft, sehr schön zu trinken und mit erfüllendem Abgang. Ein 1957er mit 57 Jahren... ohne eine Spur davon zu zeigen!

5

TERLANER 1989

Ein als sehr gut eingestuft, linearer Jahrgang, wenn auch etwas kühler als normal. Allgemein zeigen sich die meisten 89er Weine über die Jahre sehr langsam in ihrer Evolution.



Die Nase ist zu Beginn etwas verschlossen, öffnet sich jedoch bald mit anfangs intensiven Jod- und Austernnoten, gefolgt von vollreifer Frucht. Der Gaumen ist weich und füllig und zeigt im Abgang die typische Spannung, die den Wein bis zum letzten Schluck geradlinig und solide macht; Der Säurenerv ist stets präsent und verstärkt sich im intensiven, von Zitrusfrüchten geprägtem Finale, das den Mund herrlich erfrischt.



Die Weine sind in Reihenfolge ihrer Gefälligkeit und der Qualität im Glas aufgeführt, ohne dabei den historischen „Wert“ der Jahrgänge zu beachten. Alle Weine waren wahrhaft ausgezeichnet, mit kleinen Unterschieden.



6

WEISSBURGUNDER 1996

Ein sehr kalter, schwieriger Jahrgang, der insbesondere während der Ernte von zahlreichen Regentagen geprägt war.



Sehr frisches, jungliches Bouquet mit knackiger Frucht und leicht rauchiger Note, gefolgt von Aromen nach Trockenfrüchten, Nüssen und aromatischen Kräutern. Sehr solide und cremig am Gaumen, mit dezent laktischen Noten und kräftigem Nachhall von Zitrusfrucht und Jod.



Zeigt sich charakterstark und unbefangen, auch wenn er sich derzeit in der Übergangsphase zwischen junglichem und reifem Ausdruck befindet.

7

TERLANER RISERVA NOVA DOMUS 2009

Ergebnis eines warmen, nicht als exzellent geltenden Jahrgangs, was man jedoch nicht merkt.



Überaus frisch, elegant und leicht minzig im Bouquet, veredelt von edlen, typisch vegetabilen Noten des Sauvignons. Der Gaumen zeigt sich intensiv fruchtig, von zugleich fließender und cremiger Konsistenz, mit tiefgründigem Säurenerv und einschneidender Salzigkeit die zum Vorschein tritt. Vom Holz keine Spur, es ist perfekt eingebunden; klar und rein hingegen die straffen und nahezu pikanten Noten von Ananas und Apfel im Abgang.

8

SAUVIGNON 1979

Ein herausragender Jahrgang mit optimalem Verlauf.



Ein unglaublicher Wein, der einen gleich in seinen Bann zieht. Die Nase sehr intensiv und rein, mit kräftigen Noten von Lakritze, frischen Erbsen, grüner Paprika und frischen Feldblumen. Im Gaumen unversehrt harmonisch, außerordentlich frisch, leicht adstringierend im Abgang, mit kräftigen Nachhall von Minze und Lakritz.



Von eher zierlichem Körper und schlanker Materie, dafür aber unendlich lang und tief. In Terlan erinnert man sich gern an eine Verkostung in den 80er Jahren, gemeinsam mit Gino Veronelli: Nachdem er diesen Wein probiert hatte, sprach er ununterbrochen eine ganze

Die Terlaner Weine durchleben meist zwei Phasen: die jugendliche, in der ihre ganze Duftigkeit und Fülle zum Ausdruck kommt, und die reifere, während der ihre Eleganz und Komplexität hervortritt. Dazwischen gibt es immer eine Übergangsphase von einigen Jahren, in der sich die Weine meist etwas verschlossen und weniger ausdrucksstark zeigen. Es ist eine Phase, die je Jahrgang zu einem anderen Zeitpunkt auftritt, aber dennoch jeden Wein betrifft.

Stunde über ihn und ließ alle weiteren Anwesenden stumm vor Verblüffung.

9

CHARDONNAY 1984

Sehr guter Jahrgang mit perfekt ausgereiften Trauben, die im Allgemeinen sehr komplexe und gut strukturierte Weine ergaben, die mit der Zeit zwar etwas an Spannung verloren haben, sich dafür aber weicher und cremiger zeigen.



Lebendig und glänzend im Glas, zeigt sich der Wein mit feinen Reifenoten nach Honig und Heu, die mit der Zeit im Glas weiter aufblühen. Die Frucht bleibt knackig und schön präsent.



Am Gaumen fehlt es etwas an Schmelz, was den Wein im Vergleich zu anderen etwas ölig und weniger fließend macht; er bewahrt jedoch seine fruchtige Fülle und Integrität. Erster Jahrgang, in dem der Chardonnay separat in großen Holzfässern vinifiziert wurde; zuvor endete er immer im Terlaner.

Rudy Kofler unterstreicht die Tatsache, dass auch die Weine der 60er und 70er Jahre einen Mindestalkoholgehalt von 13% Vol., manchmal sogar mehr, haben. Die oft bejammerte Tendenz steigender Alkoholgehalte in rezenten Jahren (was meist auf die Klimaerwärmung zurückgeführt wird) stimmt in diesem Fall also nicht. „Bei perfekt reifem Lesegut liegt der Alkoholgehalt natürlich höher,“ vermerkt Rudy Kofler.

Immer wieder fällt das Wort „Spannung“, wenn Klaus Gasser und Rudy Kofler das Terlaner Terroir und seine Weine erläutern. Zugleich ist es genau dieser Ausdruck, der – ohne Absicht – in unseren Verkostungsnotizen am häufigsten vorkommt. Wohl kaum ein Begriff erfasst die Stilistik der Terlaner Weine besser als das Wort Spannung.





DAS GEBIET
TERLANS

MERAN

VILPIAN

NALS

TERLAN

ANDRIAN

SIEBENEICH

BOZEN



WINKL

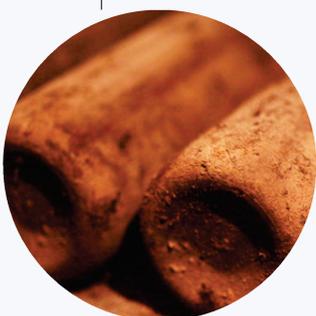


VORBERG



KREUTH

- **DIE TERLANER LAGEN**
Drei verschiedene Unterbereiche für den Anbau von Chardonnay, Weißburgunder und Sauvignon bilden den Grundpfeiler für den heutigen und zukünftigen Erfolg dieser Weine.



DIE TERLANER WEINE DURCHLEBEN MEIST ZWEI PHASEN: DIE JUGENDLICHE, IN DER IHRE GANZE DUFTIGKEIT UND FÜLLE ZUM AUSDRUCK KOMMT, UND DIE REIFERE, WÄHREND DER IHRE ELEGANZ UND KOMPLEXITÄT HERVORTRITT.

