

Abschließende Pressemitteilung

6. Internationales Gewürztraminersymposium in Tramin

„Monatelange Arbeit für die Hommage an den wunderbaren Gewürztraminer gehen mit dem großartigen Fest im Park des Schlosses Rechtenthal zu Ende“, mit diesen Worten beendet am Samstagabend Martin Foradori (Weingut Hofstätter) das „6. Internationale Gewürztraminersymposium“. „In diesem Jahr wurde nicht der „Beste der Besten“ ermittelt, sondern der Endverbraucher soll mündig werden, sich ein eigenes Bild machen und seinen Favoriten selbst ermitteln. Dazu hatte er in den letzten drei Tagen genügend Möglichkeiten.“

„Bedeutende Spezialisten des Weinsektors haben sich während des Symposiums in 14 kulinarischen und technischen Seminaren mit der autochthonen Traube befasst. Der Gewürztraminer wird mittlerweile in vielen Ländern angebaut, doch der Ursprung und die Heimat dieser Traube liegt, wie der Name schon sagt, in Tramin,“ fügt der Franz Scarizuola, Präsident des Gewürztraminervereins, hinzu.

Die enologischen, wie auch die anbautechnischen Besonderheiten der Traube wurden aufgezeigt, unter anderem in Seminaren über Bodenanalyse, Anbausysteme und dem Aufzeigen von Unterschieden zwischen verschiedenen Anbauzonen. Am letzten Symposiumstag nahmen zahlreiche Besucher an der Führung von Dr. Martin Thalheimer in den Weinbergen von Tramin teil, der gezeigt hat, „dass der Kalkboden erlaubt die Wurzeln bis zu vier Metern tief in die Erde hineinreichen zu lassen, was der Traube letztendlich die ausgezeichnete Säure vermittelt.“

Von großem Interesse war auch die Gegenüberstellung von Südtiroler und internationalen Weinen aus Neuseeland, Kalifornien, Österreich, Deutschland und der Schweiz. Bei der Veranstaltung waren 78 internationale Produzenten, die 15 Besten aus Südtirol und 5 aus Tramin anwesend. Insgesamt 690 Flaschen wurden von zahlreichen Besuchern, zu 90% Fachpublikum, verkostet. „Die großartige Traube des Traminers ist die Antwort auf ein erstklassiges Terroir, das wiederum den mikroklimatischen Bedingungen entsprechend, die Vielfalt der Aromenrichtungen und die Möglichkeit der Vinifizierung ausmacht“, bestätigt Willi Stürz, Enologe der Kellerei Tramin.

Außer des organoleptischen Reichtums des Gewürztraminers, ist seine außerordentliche Anpassungsfähigkeit in Verbindung mit verschiedenen Speisen beachtlich, wie zum Beispiel die asiatische Küche von Josph Peter, Restaurant Mangostin aus München oder die Küche des Drei-Sterne Kochs Heinz Beck, der ein 5gängiges Mittagessen kreierte, darunter ein Scampicarpaccio auf Limonengelée mit Papaya, Kaviar und Tequilagranita, das zu den Gewürztraminern Praepositus 2006 und „Graf von Meran“ 2006 ein Genuss für die Sinne war. Auch die Verbindung von Schokolade und Gewürztraminer und seinem Grappa ließ so manches Herz eines Weinliebhabers höher schlagen.

Hochgeschätzt wurden die Weine des Jahrgangs 2005 und 2006 die Dario Cappelloni, Mitarbeiter des Gambero Rosso, vorstellte. Die Aromen des Gewürztraminers variieren von fruchtig, blumig bis würzig. „Kleine geografische Unterschiede, bringen große Unterschiede bei den Aromen.“

David Schildknecht, einer der weltweit einflussreichsten Weinkritiker, hat eine persönliche Auswahl von Gewürztraminern aus allen Kontinenten vorgestellt, darunter den preisgekrönten „Johanneshof Marlborough“ der Weinkellerei „Johanneshof Cellars“, Neuseeland.

Marcel Deiss, Winzer aus Bergheim im Elsass, hat seine Weine der Domain Marcel Deiss, die von einem biodynamischen Anbau gekennzeichnet sind, präsentiert. Für Überraschung sorgt sein Gewürztraminer mit 40 Gramm Restzucker, aber einer einzigartig ausgleichenden Säure dank den Wurzeln, die eine unglaubliche Tiefe erreichen. „Man muss den Boden respektieren, das ist das erste Gesetz für den Winzer“, behauptet Marcel Deiss.

„Es war das bisher beste Symposium über Gewürztraminer“, war die allgemeine Meinung der über 1000 Besucher.

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte die Internetseite: www.tramin.it

Benigna Mallebrein
Pressebüro
Mobil: +39 347 8953195
tbg@fastwebnet.it