



©Florian Andergassen

## Epokale 2009

# Ein Gewürztraminer, geborgen aus den Tiefen der Bergbauwelt

### Einführung

Die Gemeinde Tramin, bestehend aus den Dörfern Söll, Rungg und Tramin befindet sich im Unterland, einem Abschnitt des Etschtals im Süden des Südtirols. Das an der Südtiroler Weinstrasse gelegene Gebiet verdankt seinen Namen der weltbekannten Rebsorte Gewürztraminer und profitiert einerseits ganz klar durch den Schutz der Berge und andererseits vom mediterranen Einfluss, den sonnenverwöhnten Tagen und den sternklaren Nächten. Das Dorf Tramin selber, ein wahres Schmuckstück im südlichen Südtirol, ist vor allem wegen seines historischen Dorfkerns und für die Nähe zum Kalterer See bekannt.

### Die Kellerei

Die Kellerei [Tramin](#) ist eine der traditionsreichsten Kellereigenossenschaften Südtirols und hat ihren Sitz in Tramin an der Weinstrasse. Eigentümer der Kellerei sind 300 Weinbauern, die im Kleinraum Tramin, Auer, Neumarkt und Montan auf einer Gesamtfläche von etwa 260 Hektar ihre Rebberge bearbeiten. Sie vermarktet im Schnitt 1,8 Millionen Flaschen pro Jahr, die zu 75% für den inländischen



©Rickard Kust

Markt und zu 25% für das Ausland bestimmt sind. Der eindruckliche Bau, ständig vom Licht durchflutet und mit ihren in Grün gehaltenen Armen aus Stahl fällt durch ihren privilegierten Standort schon von weitem auf. Die Kellerei ist geprägt von einem sehr fortschrittlichen Weinbau. Dort werden neue Methoden entwickelt und auch umgesetzt. Sie ist eine der ersten Kellereigenossenschaften Südtirols, die sich der Herausforderung der nachhaltigen Landwirtschaft gestellt hat. 2007 wurde der pionierhafte Entscheidung getroffen, vorab einmal in den Weingütern der Selektionsweine auf Herbizide zu verzichten. Daher werden das Gleichgewicht des

Bodens und der Rhythmus der Natur gewährleistet. Höchste und konstante Qualität wird angestrebt. Die Weinlese wird rigoros von Hand durchgeführt. Im Keller wird der Wein auf seinem Weg von der Traube bis zur Flasche auf schonendste Weise begleitet, um bei jedem Schritt den Aromagehalt der Trauben zu bewahren. Produktion, Kelterung und Vertrieb werden intern von einem passionierten, begeisterten Fachleuteteam unter der Leitung von Leo Tiefenthaler, Stefan Dezini, Willi Stürz und Wolfgang Klotz verwaltet.



©Florian Andergassen

## Epokale 2009

Dass die Traubensorte Gewürztraminer schon immer die besondere Leidenschaft der Weinmacher in der Kellerei Tramin in Südtirol war ist kein Geheimnis. Alle diese Weine sind eindeutig geprägt von der Philosophie des charismatischen Önologen Willi Stürz, für den Reintönigkeit und Terroircharakter grundlegend sind. Im Bestreben, das Potenzial der Sorte noch weiter auszuschöpfen, hat die Kellerei Tramin nun eine alte Spielart wiederbelebt. Es ist ein Typus von Wein, welcher bis ins vorletzte Jahrhundert hoch im Kurs stand: in althergebrachter Stilistik, kraftvoll, aber gleichzeitig elegant und mit wahrnehmbarer Restsüsse.

Im Jahr 2009 herrschten im Südtirol optimale Bedingungen für hochwertiges Traubengut. Die Trauben für den «Epokale» stammen aus alten Rebstöcken in der 450 Meter hoch gelegenen Lage Söll. Eine der besten Traminer Lagen im Südtirol. Die Lese erfolgte von Hand und jede Beere wurde einzeln kontrolliert.



Wolfgang Klotz und Willi Stürz

©Florian Andergassen

Die Lese erfolgte von Hand und jede Beere wurde einzeln kontrolliert.

Auf über 2000 Metern über Meer, im höchsten und mit 4000 Meter tiefsten Bergwerkstollen Europas, dem Poschhausstollen im Ridnauntal lagerten dann die nur 1200 abgefüllten Flaschen ganze sieben Jahre lang. Die Klimabedingungen waren geradezu ideal. Jahrein, jahraus beträgt die Lufttemperatur in diesem Stollen 11 Grad, es herrscht eine gleichmässige Luftfeuchtigkeit und Dunkelheit.

Im Mai dieses Jahres trat der erste «Epokale 2009» wieder ans Tageslicht und ist nun in stark limitierten Mengen erhältlich.



## Die Verkostung: Epokale 2009

Traubensorte 100% Gewürztraminer.

Im Glas ein klar leuchtendes Goldgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Intensiv und eindrucksvoll sind dann die Düfte, die mir in die Nase steigen. Sortentypisch natürlich Rosenblüten, Lavendel, reife, gelbe exotische Früchte und Honigmelone, Mango, Pfirsich und Litschi. Auch wunderbar würzige Noten nach getrockneten Kräutern, Gewürznelken, Salbei, Ingwer, Safran, Zimt und Muskatnuss. Am Gaumen leicht ölig, unglaublich kräftig, mit enormem Tiefgang und einer ausgeprägten Aromatik. Alles ist körperreich, mit einer feinschmeckenden Saftigkeit und einer zarten, salzigen Mineralität versehen. Gute Harmonie zwischen hochfeiner Restsüße und milder Säure. Der Abgang ist unendlich lang. Ein Hammerwein, der allerdings auch seinen Preis hat. **19/20** (97/100).



Epokale 2009 mit Glas vor dem\_Poschhausstollen

©Antie Brait 2017

Am Gaumen leicht ölig, unglaublich kräftig, mit enormem Tiefgang und einer ausgeprägten Aromatik. Alles ist körperreich, mit einer feinschmeckenden Saftigkeit und einer zarten, salzigen Mineralität versehen. Gute Harmonie zwischen hochfeiner Restsüße und milder Säure. Der Abgang ist unendlich lang. Ein Hammerwein, der allerdings auch seinen Preis hat. **19/20** (97/100).

In der Schweiz erhältlich bei [Cultivino](#) in Liebfeld bei Bern für CHF 85.-. In Deutschland bei [Wagners Weinschop](#) für €79.-

Besten Dank den Damen von Wine&Partners in Wien. Sie lieferten mir einige wichtige Insiderinformationen für diesen Ausnahme-Gewürztraminer.

Autor: Andi Spichtig  
26. August 2017  
Lektorat: Jean François Guyard



Kellermeister Willi Stürz und Wolfgang Klotz bei der Bergung des Epokale 2009 im Poschhausstollen - Europas höchsten Stollen.

©Antie Brait

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.