



„Roter Hahn“: Ein Jahr mit dem Südtiroler Weinbauern

## **Nach der Ernte ist vor der Ernte**



**Wimmen, Keltern, Törggelen: Der Herbst ist die ereignisreichste Zeit bei den Südtiroler Weinbauern der Qualitätsmarke „Roter Hahn“. Doch auch wenn die geschäftigen Monate in Weinberg und Keller vorbei sind, gibt es jede Menge zu tun. Denn die Rebstöcke müssen das ganze Jahr hindurch gut umsorgt werden, damit ein genussvoller Tropfen entsteht. Die Arbeiten reichen vom Zuschnitt im Winter über die**

**Bodenbearbeitung im Frühling sowie die Befruchtung im Sommer bis hin zur Lese und Pressung der Trauben im Herbst. Die Veredelung erfolgt schließlich im Fass. Erst dann können Vinophile den jungen Wein als sogenannten „Nuien“ beim traditionellen Törggelen genießen. Was mittlerweile als Kulturgut unter Einheimischen wie Gästen gilt, ist in Verbindung mit einer Wanderung am schönsten. Denn wer nach einer Tour in Südtirols Süden, durchs Eisacktal oder im Meraner Land eine der vielen „Roter Hahn“-Buschenschänken besucht und das Keschn-Feuer in der Stube knistert, dem schmecken Knödel, gebratene Kastanien und Wein gleich nochmal so gut. [www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)**

*Foto (download): Der Südtiroler Herbst ist für die Weinbauern der Marke „Roter Hahn“ die wichtigste, für deren Gäste die schönste Jahreszeit. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle*

## Herbst



Die Weinlese oder das „Wimmen“ beginnt, wenn Säure- und Zuckergehalt der Trauben perfekt sind. Früher hat das Südtiroler Weinbauamt die Termine für Vor-, Haupt- und Spätlese festgelegt. Mittlerweile darf jeder Winzer selbst über den richtigen Zeitpunkt entscheiden, der je nach Wetterverhältnis bis in den November datieren kann. Dann startet der lange Prozess des Kelterns, sobald der Most von seinen festen Bestandteilen in der Maische getrennt wird. Danach folgt die Gärung und individuelle Zeit der Reife in Stahltanks, großen Holzfässern oder Barriques. Höhepunkt im Südtiroler Herbst ist das Törggelen. 23 ausgezeichnete Hof- und Buschenschänke empfiehlt das Qualitätssiegel „Roter Hahn“. Dessen bäuerliche Gastgeber pflegen den jahrhundertealten Brauch nach traditioneller Speisen- und Getränkefolge, am authentischsten im Rahmen der Veranstaltungsreihe

Törggelen am Ursprung.

*Foto (download): Zum Törggelen gehört das Wandern durch die Südtiroler Herbstlandschaft genauso dazu wie Wein und Keschn, gebratene Kastanien. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle*



## Winter

Viele gehen davon aus, dass der Weinbauer sich im Winter auf seinen Lorbeeren ausruht – zu Unrecht. Denn sobald die bunten Blätter des Herbsts abgefallen sind, müssen die Rebstöcke einer nach dem anderen zugeschnitten werden. Nur ein paar Fruchtruten dürfen stehen bleiben. Danach wird das Rebholz entfernt und gehäckselt, um es später als Dünger nutzen zu können. Gern nehmen die Winzer der Marke „Roter Hahn“ ihre

Gäste mit in den Weinberg und zeigen ihnen, was während der kalten Monate zu tun ist.

*Foto (download): Auch im Winter hegen und pflegen die „Roter Hahn“-Weinbauern ihre Reben und lassen sich dabei gern über die Schulter schauen. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle*



## Frühling

Wenn die Reben im März zu „bluten“ beginnen, signalisiert der austretende Saft an den Schnittstellen den Beginn des Südtiroler Frühlings. Nach dem Biegen und Binden werden überflüssige junge Triebe gestutzt, um Qualität und Quantität der Trauben zu garantieren. Auch der Boden muss im Frühling gut versorgt werden. Mit Grubber, Fräse und Kreislegge lockert der „Roter Hahn“-Bauer ihn auf, säht die Begrünung und düngt.

*Foto (download): Für einen Wein mit dem Qualitätsanspruch der Südtiroler Marke „Roter Hahn“ müssen während des Frühjahrs die Äste der Rebstöcke in die richtige Richtung gebogen und*

gebunden werden

Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle



### **Sommer**

Den ganzen Sommer hindurch überprüft der Bauer regelmäßig seine Pflanzen, schneidet ungesundes Laub ab, biegt Zweige zurück in ihren Drahtrahmen und mulcht die Begrünung, damit sie der Rebe nicht zu viel Wasser nimmt. Ende Juni dann beginnen die Stöcke unter der Südtiroler Sonne zu blühen. In dieser Zeit hoffen die Weinproduzenten der Marke „Roter Hahn“ auf gutes Wetter, da die Blüten zu viel Regen nicht vertragen. Ab

Mitte Juli reifen diese schließlich langsam zu Trauben heran, bis sie gelesen werden können und der Kreislauf von vorn beginnt.

*Foto (download): Der Südtiroler Sommer beschert den „Roter Hahn“-Weinbauern geringe Niederschlagsmengen und so ertragreiche Rebstöcke. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle*

### **Weitere Auskünfte**

„Roter Hahn“ - Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol Südtiroler Bauernbund

K.-M.-Gamper-Straße 5 I-39100 Bozen

Fon +39 0471 999325 info@roterhahn.it www.roterhahn.it

### **Pressekontakt**

---

#### **Jessica Thalhammer**

+49 8807 21490-15

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

#### **Isabella Modl**

+43 650 2209980

isabella.modl@hermann-meier.de

#### **AHM Kommunikation**

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de