

«Schlosswirt» Reinhold Messner trank immer lieber Rotwein, bis ihn der Pächter seines Gutes Unterortl, Martin Aurich, auf den Weisswein brachte.

SHORT FACTS WEINGUT UNTERORTL

ADRESSE Juval 1 B
39025 Naturns

FON +39 0473 677 580

INTERNET www.unterortl.it

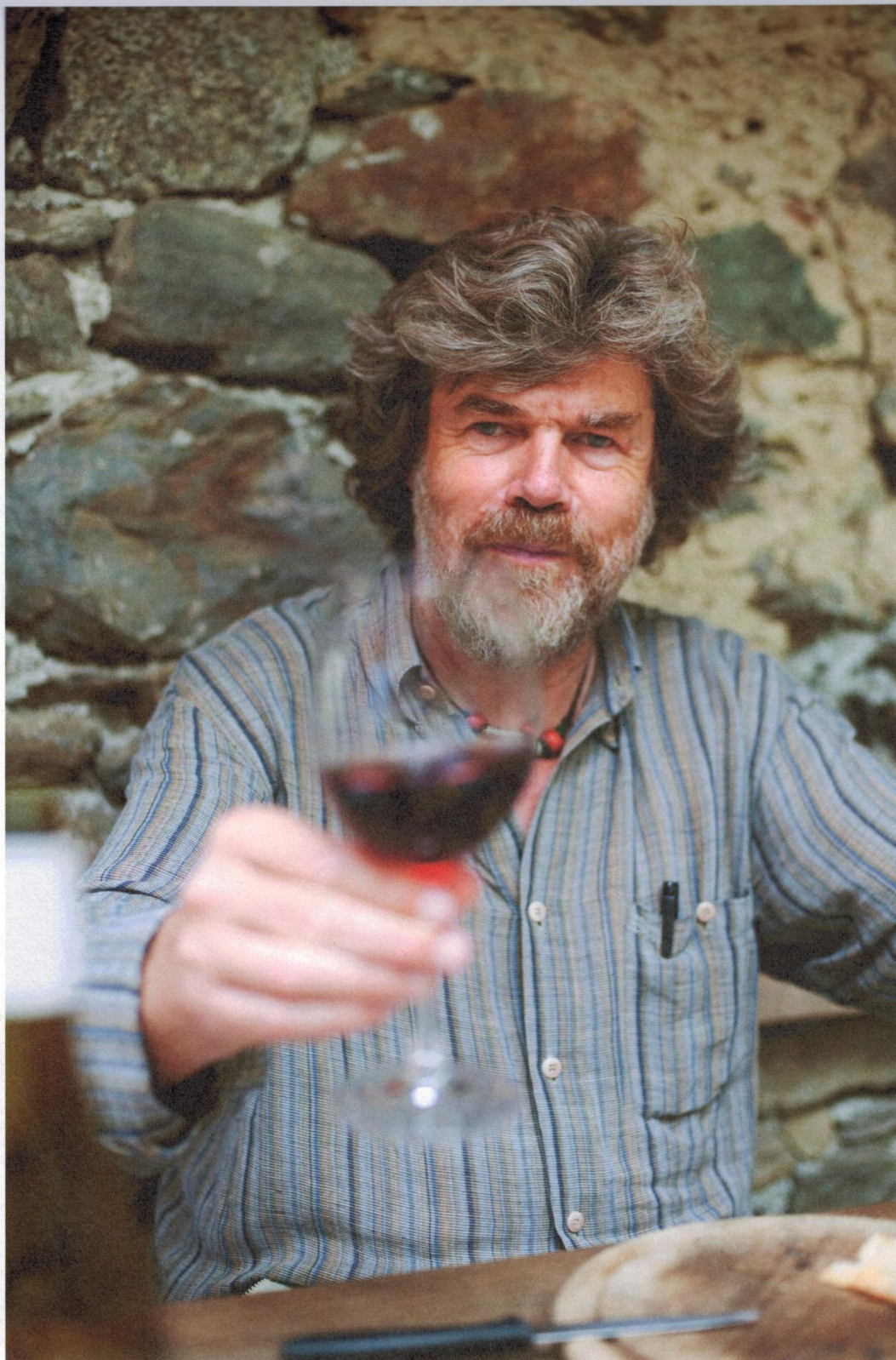
REBLAND 4 Hektaren

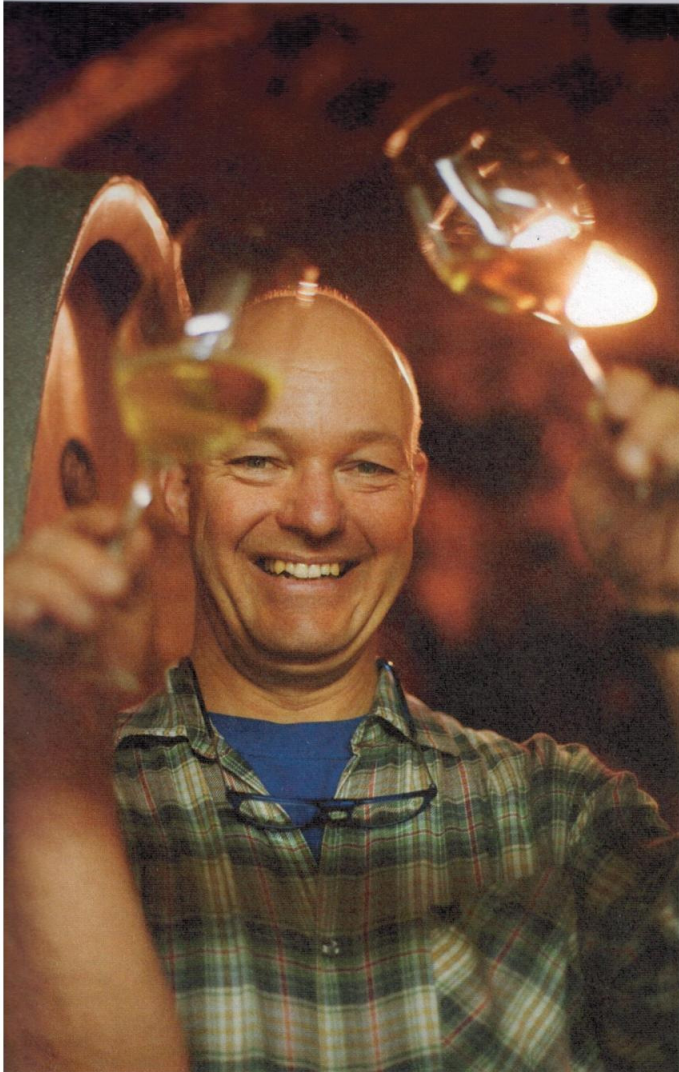
GRÜNDUNG 1992

WEINBERGE 1992 neu angelegt, erstrecken sich über 250 Höhenmeter, mittlere Lagen auf 700 m ü. M., teils terrassiert, Felsbänder, Brachwiesen und Obstbäume sorgen für Biodiversität, der Boden wird durch Gneis geprägt

REBEN Weissburgunder, Riesling, Müller-Thurgau, Blauburgunder, Zweigelt, St. Laurent, Garanoir, Gamaret

PÄCHTER Martin und Gisela Aurich





Martin Aurich hat vor zwanzig Jahren das Gut Unterortl zusammen mit seiner Frau Gisela von Reinhold Messner gepachtet und konnte es von Grund auf neu gestalten.

Geisenheim ausgebildete Getränketechnologe lehrte und forschte damals am Südtiroler Landesweingut und Versuchszentrum Laimburg. Ihn interessierten Ort, Projekt und Person. Es war nicht ganz einfach, Reinhold Messner davon zu überzeugen, den Schwerpunkt künftig auf Wein zu legen: steile Lagen, teure Handarbeit und dann sollten erst noch vor allem weisse Sorten wachsen, wo der Schlossherr doch lieber Roten trinkt... Doch es gelang, und so schuf Aurich mit der Motorsäge Platz für Reben. Er konnte von Grund auf neu gestalten.

Beim Besuch treffen wir ihn mit seinem Mitarbeiter Michael Knoll entspannt vor dem Keller auf der Bank sitzend bei der morgendlichen Kaffeepause. Die beiden genießen eine kleine Atempause nach der frühen Arbeit in den Steillagen. Später schreiten wir zusammen die Parzellen ab, die alle ab 1992 erstellt wurden: eine Herkulesarbeit auf diesem kargen und manchmal gar abschüssigen Untergrund. Wir stehen in der Lage Windbichel auf 700 Metern, aus

denen er Riesling keltert, den sie ihm unten im Tal aus den Händen reissen. Windbichel ist ein Flurname und deutet an, was hier los ist. An der Ecke zum Schnalstal, an dessen Ende sich Gletscher breitmachen, haben Wind und Thermik besondere Bedeutung. Ihnen spricht Martin Aurich grossen Einfluss zu und sie sind auch der Grund, weshalb er die Terrassen mit ihren Horizontalanlagen weniger mag als die Parzellen mit den vertikalen Rebzeilen. «Ich ziehe das Auf und Ab vor, auch da, wo es sehr steil ist, denn diese Anordnung kommt der Thermik entgegen und führt so zu einer besseren Durchlüftung. In diesen Anlagen haben wir rund 8000 Stöcke pro Hektare, in den Vertikalen sind es meist weniger.» Zwischen den höchsten und den tiefsten Lagen liegen 250 Höhenmeter. «Ganz oben pflanzten wir Weiss- und Blauburgunder, ganz unten Riesling. Unterdessen wissen wir, dass es besser ist, den Blauburgunder unten zu setzen, denn oben ist es einfach deutlich kühler.» Das Klima, nicht die Bodenstruktur ist für ihn an seinem Ort das A und O. «Wir haben wohl Bodenanalysen gemacht. Generell ist die Zusammensetzung im Vinschgau sehr homogen, ein Gletschergeschiebe aus im Wesentlichen Gneis, ganz selten mit etwas Kalk versetzt. Wir haben leicht saure Böden, die durch den hohen Gesteinsanteil sehr durchlässig sind. Entscheidend für die Sortenwahl und deren Ausdruck sind bei uns nicht die Böden, sondern Höhenlage und Position. Das Kleinklima bietet uns die Möglichkeit, mineralischen Riesling und Weissburgunder zu erzeugen.»

Und das scheint auch zu gelingen, an seinem Riesling misst sich in Italien, wer mit dieser Sorte die Nase vorn haben will. Aurich weiss, dass er sich mit seinen 4 Hektaren darauf beschränken könnte, dieses Schlachtröss zu reiten, doch würde dies seinem Charakter, seinem Temperament widersprechen. Allein von seinen Riesling-Anlagen baut er drei verschiedene Gewächse aus: den Basiswein Castel Juval, den Lagenwein Windbichel und die restsüsse Spielerei. Für den Windbichel selektioniert er von starken Stöcken die erste Traube am Trieb, für die Spielerei hochreife, botrytisierte Früchte. «Mit dem Riesling wirds ja nie langweilig, er fordert heraus. Und es ist schön und macht Freude, den Kunden unterschiedliche Weine anbieten zu können.»

Die Veränderungen des Klimas, dieses so entscheidenden Faktors für die Unterortl-Weine, hat er zu spüren bekommen. «Den Blauburgunder ernten wir tendenziell immer früher, vor 20 Jahren begannen wir Anfang Oktober, heute schon Mitte September. Das hat allerdings auch damit zu tun, dass wir vermehrt darauf achten, die Eleganz zu bewahren und nicht Marmeladetönen Vorschub zu leisten. Beim Weissburgunder, er wächst in den höchsten Lagen, hat sich bezüglich Erntezeitpunkt nichts verändert. Beim Riesling hingegen verschieben wir in den letzten Jahren eher nach hinten.»

So ist bei Martin Aurich immer alles im Fluss, auch im Keller. Bis vor ein paar Jahren durchliefen die Weissen oft den biologischen Säureabbau, heute sieht er davon ab. «Wohl zeigen sich die Weine mit BSA weicher, doch geht dies auf Kosten der Lagentypizität», ist er überzeugt. Die neue Linie kommt gut an. Der recht hohe Alkoholgehalt werde wohl notiert, doch nicht kritisiert, weil er gut eingebunden sei. Wann immer möglich, lässt er in den letzten Jahren auch die Weissen vor der Gärung kalt mazerieren:

«Die Schalen gehören zum Wein.» Keine Chancen hingegen haben bei ihm wilde Hefen und Spontangärungen. «Ich bin einfach nicht der Typ dazu. Lieber wähle ich je nach Sorte bestimmte Reinzuchthefen, denn durch die geführte Gärung kommt die Lage sauberer zum Ausdruck, als wenn ich es dem Zufall überlasse. Zu diesem Thema haben wir in der Laimburg unzählige Versuche gemacht, die Resultate mit spontanen Gärungen waren nie besser.»

Einen anderen Versuch hat er abgebrochen, den Export in die USA. «Der limitierendste Faktor ist die Zeit. Warum soll ich in die USA reisen, wenn ich den Wein hier vor Ort absetzen und damit im Spiel des Tourismus, der auf Genussregion setzt, mitmachen kann? Mir ist die lokale Anbindung wichtiger.» Und so stehen denn seine Weine statt im schicken Weinladen von Manhattan im rustikalen «Vinschger Bauernladen» unten im Tal, wo lokale Spezialitäten angeboten werden. Reinhold Messner hats initiiert. ○



2010 WEISSBURGUNDER

CASTEL JUVAL

Weingut Unterortl, Martin Aurich, Kastelbell, Südtirol
Martin Aurich: «Weissburgunder ergab von der Reife her die schönsten Trauben in diesem Jahrgang. Wir beobachten und analysieren sie intensiver als früher, das kommt auch der Grappaqualität zugute. Verkostet wird die erste Füllung vom März, die zweite Füllung wird meist etwas ausgewogener, da der Wein länger auf der Feinhefe liegt. Tourismusbedingt muss aber auch früh abgefüllt werden.»
 Erster Jahrgang: 1994; Produktion 2010: 7000 Flaschen Fr. 20.50

Helles Gelb. Sehr duftige Nase, floral, Birne, grüner Apfel. Am Gaumen dicht, stahlige Säure, ungemein knackig, langer, cremiger Schmelz, feine Bitternote.
18/20 2012–2017

2009 RIESLING WINDBICHEL

CASTEL JUVAL

Weingut Unterortl, Martin Aurich, Kastelbell, Südtirol
Martin Aurich: «Der Einfluss der langen Nachreifung im Rebberg, mehr als 20 Oktobertage, ist spürbar. Der Zucker war schon früh da,

doch die Trauben wurden immer aromatischer. Botrytis führte zu einer leichten Konzentration. Diese Aromatik erhält man nur durch lange Reife. 8 Gramm Säure, das braucht es unbedingt bei diesen Weinen!»

Restzucker: 7 Gramm bei wie üblich 14 Vol.-%; Produktion 2009: 2500 Flaschen; seit Sommer 2010 im Verkauf
 Mittleres Gelb. Hocharomatische und doch dezente Nase, Noten reifer, exotischer Früchte, Ananas, Orangenschale. Am Gaumen knackig, rassige Säure, wiederum Noten von Orangenschale, Jasmin, langes und saftiges Finale. Ein komplexer Wein.
17/20 2015–2020

2010 RIESLING

CASTEL JUVAL

Weingut Unterortl, Martin Aurich, Kastelbell, Südtirol
 Tankmuster
Martin Aurich: «Die zweite Traube am Trieb aus der Lage Windbichel plus die Ernte der Parzelle beim Wohnhaus.» Am 14. und 15. Oktober gelesen. Die Kaltmazeration führte zu einer kleinen Bitternote. 7,5 Gramm Gesamtsäure; 3,5 Gramm Restzucker; 14 Vol.-%; Produktion 2010:

6000 Flaschen Fr. 27.50

Mittleres Gelb. Verhaltene Nase, reife Früchte, Rivellanote. Im Gaumen mittlere Fülle, ausgeprägte Grapefruitnote, spürbare Mineralität, süßes-saures-salziges Finale bei guter Länge. Ein saftiger, recht komplexer Riesling mit Reifungspotenzial.
16/20 2012–2017

2010 MÜLLER-THURGAU

CASTEL JUVAL

Weingut Unterortl, Martin Aurich, Kastelbell, Südtirol
 Tankmuster
Martin Aurich: «Die Trauben stammen aus einer Anlage im 6. Standjahr. Sie ist sehr starkwüchsig, trotz starker Ertragsregulierung ernteten wir 10 000 kg/ha. Wir werden den Erntezeitpunkt noch weiter nach vorne schieben. Es muss mehr Eleganz rein, mehr Juval. Damit meine ich mehr Salzigkeit, mehr salziges Spiel.»
 Erster Jahrgang: 2009; der Grossteil des Weins wird in die weisse Assemblage «Glimmer» fließen.
«2010 haben wir auch eine Botrytis-Selektion gemacht, davon wird es 1500 Flaschen geben.»
 Helles Gelb. Mittlere Inten-

sität, Wachs, leichter Muskatton. Am Gaumen mittlere Fülle, Zitrus, Agrumen, feine Bitternote im Finale, etwas kurz. Ein kerniger Müller-Thurgau mit leicht pelziger Note im Angang, an Birnenschale erinnernd.

15/20 2012–2014

2009 RIESLING SPIELEREI

Weingut Unterortl, Martin Aurich, Kastelbell, Südtirol

Martin Aurich: «Eine Spielerei, die für zwei Sachen steht: Wir leisten uns das für das Mundspiel zwischen Süsse und Säure. Dafür verwenden wir Trauben mit Botrytis, die wir im ersten Lesegang holen. Wir suchen den fruchtigen Typus, der Wein soll elegant, nicht klebrig sein. Der Most wird langsam im Stahltank vergoren.»

8,5 Gramm Säure, 11.5 Vol.-%; erster Jahrgang: 2008; Produktion 2010: 1500 Flaschen à 50 cl
 Mittleres Gelb. Mittlere Intensität, feine Aromen, Würzigkeit und Frucht. Am Gaumen mittlere Fülle, feiner Schmelz, kandierte Früchte, Orangenzeste, Honig, mittellanges Finale.

17/20 trinken –2018

2008 BLAUBURGUNDER

Weingut Unterortl, Martin Aurich, Kastelbell, Südtirol

Verkostung der 1. Abfüllung, die Trauben stammen aus Lagen unterhalb des Hauses (600–700 m ü. M.). Martin Aurich: «Wir können hier sehr fruchtige, feine Blauburgunder machen. Die spürbare Säure lässt sie oft zierlich und feinfruchtig erscheinen. Kühlere Jahrgänge kommen der Sorte entgegen, der Alkoholgehalt soll zwischen 12 und 13 Vol.-% betragen. Was wir nicht schätzen, wie 2007, ist der Föhneinfluss. Innertagen schrumpften die Beeren ein.»

12-monatiger Ausbau; seit Herbst 2010 im Verkauf (8000 Flaschen)
 Helles Rubin. Reifes Bouquet, würzige Noten, auch Holztöne, verdeckte Frucht. Am Gaumen schlank, körniges Tannin, leicht trocknend, aber auch mit attraktiver Fruchtsüsse, mittellanges Finale. Ein kerniger, kühler Pinot noir.
16/20 trinken –2016

Erhältlich bei:

Jeggli Weine
 Sonnhaldenweg 1, 8107 Buchs (ZH)
 Fon 044 844 37 47
 www.jeggli.ch



Am Riesling von Castel Juval misst sich in Italien, wer mit dieser Sorte die Nase vorn haben will. Zwischen den höchsten und den tiefsten Weinberg-Lagen liegen 250 Höhenmeter. Jeder einzelne Stock wurde von Martin Aurich gepflanzt, die ersten 1992, die letzten vor vier Jahren.

WEINGUT UNTERORTL: DIE BRENNEREI

Die Destillate werden aus hofeigenen Früchten und Trester doppelt gebrannt und mit Juvaler Quellwasser rückverdünnt.

Nebst einem halben Dutzend Grappe stehen klassische Fruchtbrände (Williams, Zwetschgen, Marillen, Apfel) und Raritäten wie Kornelkirsche, Kastanie und Holunder auf dem Programm. Südtirol nimmt wie das Veneto und Trentino in Italien bezüglich Schnaps eine Sonderstellung ein. Zwar gilt grundsätzlich auch der italienische Gesetzestext, doch wurden alte Rechte aus der Zeit der österreichischen Herrschaft übernommen. So gibt es in diesen Regionen nebst den Verschlussbrennereien auch noch das bäuerliche Brennrecht. In Südtirol nehmen dies rund 70 landwirtschaftliche Betriebe in Anspruch, die Hälfte davon verkaufen direkt ab Hof. Dies sind maximal 300 Liter r. A. (reiner Alkohol) hofeigener Rohstoffe. Ein Klacks, verglichen mit der Produktion der sechs grossen Distillerien Südtirols.

Seit 2002 bietet das Südtiroler Landesweingut und Versuchszentrum Laimburg bäuerlichen Brennern Aus- und Weiterbildungskurse an.

EDELKASTANIENBRAND

Weingut Unterortl, Martin Aurich, Kastelbell, Südtirol
40 Vol.-%, Lot LF 8.11
Verhaltene, saubere Kastanienfrucht mit dominanten Hefenoten. Im Gaumen komplexe, intensive Aromatik mit etwas deutlicherem Kastanienbezug, rund und saftig, sanfter, langer Abgang.
17/20

MARILLENBRAND

Weingut Unterortl, Martin Aurich, Kastelbell, Südtirol
40 Vol.-%, Lot LF 4.11
Intensiver, sauberer und typischer Marillenduft, herb-würzig mit blumigen Komponenten. Sanft im Antrunk, bestätigen sich die Aromen kraftvoll im Gaumen, etwas breit im Abgang.
17/20

GRAPPA WEISSBURGUNDER

Weingut Unterortl, Martin Aurich, Kastelbell, Südtirol
42 Vol.-%, Lot L G 1.09
Sehr fruchtige und würzige Nase, dezente, kernige Tresternoten, frisch und sauber. Saftig, frisch-fruchtig und elegant im Gaumen, mit einer leichten, anhaltenden Schärfe endend.
17/20

GRAPPA MÜLLER-THURGAU

Weingut Unterortl, Martin Aurich, Kastelbell, Südtirol
42 Vol.-%, Lot LG 2.11
Herb-nussige Tresteraromen, mit dezenter, frischer Frucht hinterlegt. Hocharomatisch und kraftvoll im Gaumen, ausgewogen, intensiv und komplex, unendlich langer, harmonischer Abgang mit angenehmen, leichten Bitternoten.
18/20

GRAPPA BLAUBURGUNDER

Weingut Unterortl, Martin Aurich, Kastelbell, Südtirol
42 Vol.-%, Lot LG 4.11
Hefedominierte, frische Frucht, wenig Tresteraromen. Sehr rund und saftig im Gaumen, mild im Abgang, ein unbeschwertes Trinkvergnügen.
16/20

KORNELKIRSCHENGEIST

Weingut Unterortl, Martin Aurich, Kastelbell, Südtirol
40 Vol.-%, Lot LF 10.11
Intensive, würzige Frucht mit deutlichem Duft von weissen Alba-Trüffeln. Im Gaumen, wie bei einem Geist üblich, wenig kraftvoll, komplex, aromatisch und sehr mild im Abgang.
16/20