

ST. MAGDALENER

Der Wein aus Bozen



INHALT

7

Zum Geleit

10

Notizen zur Geschichte des St. Magdaleners

von Helmuth Scartezzini

48

Die Kirche zur heiligen Magdalena in Prazöll

von Helmut Stampfer

64

Die St. Magdalener Produzenten im Anbaugebiet

von Herbert Taschler und Wolfgang Maier

120

Die Obmänner des St. Magdalena Schutzkonsortiums

121

... und die neue Generation

122

100-Jahr-Jubiläum

126

Autoren/Fotograf





Kellerei Bozen

☞ Der beste St. Magdalener
ist das leere Glas! ☞

► Moritzinger Weg 36, 39100 Bozen, T +39 0471 270909,
www.kellereibozen.com

Stephan Filippi, der Kellermeister der Kellerei Bozen, ist überzeugt: „Wenn das Glas leer ist, dann hast du als Weinbauer und als Kellermeister alles richtig gemacht.“

„Der St. Magdalener ist zwar kein Selbstläufer mehr wie noch vor einigen Jahrzehnten. Er ist kein Wein, der sich einfach verkauft.“ Stephan Filippi ist trotzdem zuversichtlich: „Das Potenzial des St. Magdaleners liegt in seinen positiven Eigenschaften als Wein. Er ist ein Rotwein von mittlerer Struktur, mit wenig Säure, einladenden Gerbstoffen, ausgesprochen mild, angenehm und sehr zugänglich. Eben ein moderner Wein, der dem Zeitgeist voll entspricht.“



Weingut Eberlehof

☞☞ A guats Weindl und gemütlich
zum Trinken. ☞☞

► Untermagdalena 26, 39100 Bozen, T +39 0471 981918,
www.weingut-eberlehof.it

Der Eberlehof im Herzen des klassischen St. Magdalena Weinbaugebietes wurde schon im Jahre 1312 erstmals als Weinhof geschichtlich erwähnt. Seit dem Jahr 1668 befindet sich der traditionsreiche Hof, dessen Stammwappen seit jener Zeit Rebmesser und Pflug schmücken, in Familienbesitz.

Schon im 19. Jahrhundert pilgerten die Bozner Bürger herauf zur „Magdalena Weinstube zum Eberlehof“ auf ein paar Gläser St. Magdalener und eine Marende. „Vom nahe gelegenen Rittner Bahnl stiegen einige Gäste sogar auf ihrer Fahrt aus und schauten kurz beim Eberlehof herein“, erzählt Senior Horst Zisser. In den 1940er-Jahren eröffnete Uroma Erna an der Oswald-



Weingut Egger-Ramer

☞ Der St. Magdalener ist heute ein wunderbarer Genusswein im höheren Rotwein-Segment. ☞

► Guntschnastraße 5, 39100 Bozen, T +39 0471 280541,
www.egger-ramer.com

Die Familie Egger-Ramer bewirtschaftet seit 1880 ihr Weingut in der Bozner Guntschnastraße, nur wenige Schritte vom historischen Zentrum der Stadt entfernt. Peter und Alexandra führen das Weingut heute in fünfter Generation und verfolgen in ihrer Arbeit nach wie vor den Grundsatz, „die autochthonen Bozner Rebsorten in moderner Art und Weise zu kultivieren“. Großvater Toni gründete in den 1940er-Jahren die Handelskellerei Egger Ramer, Vater Toni führte diese weiter und füllte in den 1990er-Jahren seinen ersten Lagrein, die Paradesorte des Weinguts, in Flaschen. „Unsere Familie hat schon immer an die Kraft und das Potenzial des Lagrein geglaubt“, blickt Peter zurück, „schon zu



Weinmanufaktur Fliederhof

☞☞ Der Charakter vom Vernatsch?
Seine Leichtigkeit, Unbeschwertheit
und Offenheit. St. Magdalener muss
nicht gleich und sofort seine Identität
preisgeben, er darf, er soll sich langsam
in der Flasche und im Glas entwickeln. ☞☞

► Untermagdalena 33, 39100 Bozen, T +39 338 7834595,
www.fliederhof.it

Martin Ramoser (Jahrgang 1993): „Unsere Familie ist seit dem Jahre 1930 auf dem Fliederhof. Meine Uroma Maria Ebner hat den Hof von ihrem Onkel geerbt und mit ihrem Mann Alois Ramoser bewirtschaftet: 9000 Quadratmeter Rebfläche, alles Vernatsch – anfänglich haben sie auch eine kleine Hofschänke betrieben. Ihr Sohn, mein Opa Josef (Jahrgang 1932), hat den Hof 1976 übernommen und umstrukturiert: die Viehwirtschaft aufgelassen, die Betriebsfläche erweitert, den selbst eingekellerten Wein offen in die Schweiz verkauft.“ Eine weitere Pioniertat: In den 1970er-Jahren füllte Josef Ramoser eine kleine Menge selbst in die Flasche. 1992 hat Stefan (Jahrgang 1964) den Hof von seinem Vater über-



Weingut Glögglhof

☺☺ Unsere Geschichte ist Vernatsch,
das dürfen wir nie vergessen.
Der St. Magdalener ist unsere
weinbaugeschichtliche Identität! ☺☺

► Karneider Straße 31, 39053 Karneid, T +39 0471 978775,
www.gojer.it

Der Glögglhof stammt aus dem 14. Jahrhundert, in der Ahnengalerie der Familie Gojer ist Franz (Jahrgang 1951) Glögglhofbauer in der vierten Generation. Franz Gojer hat mit dem Jahrgang 1987 erstmals seine Selektion, den St. Magdalener „Rondell“ aus der gleichnamigen, etwa 1,1 Hektar großen Lage hinter dem Haus, präsentiert: Es war wie ein Quantensprung für alle Freien Weinbauern, ein Denkanstoß, neben traditionellem St. Magdalener noch eine Qualitätsstufe höher einen St. Magdalener aus Premium-Lagen zu wagen. Moränenschutt, viel Granit, Dolomit, ein bisschen Gneis, nicht so viel Porphyry wie sonst in der Gegend – so sind die Böden der Lage Rondell zusammengesetzt.



Weingut Griesbauerhof

☞☞ Wir Jungen glauben an den Vernatsch im Allgemeinen und an den St. Magdalener im Besonderen, das ist unsere traditionellste Sorte, mit diesem Alleinstellungsmerkmal stehen uns auch in Zukunft alle Möglichkeiten offen. ☞☞

► Rentscher Straße 66, 39100 Bozen, T +39 0471 973090,
www.griesbauerhof.it

Die erste Erwähnung des Weingutes, welches früher zum historischen Rentscher Lamplhaus dazugehörte, geht auf das Jahr 1610 zurück. Seit 1785 gehört der Griesbauerhof der Familie Mumelter – ein Erbhof mit Geschichte und mit einschneidenden Ereignissen: Im Jahr 1957 trat der Rivelaubach mit viel Geröll über die Ufer und überschwemmte auch Teile ihres Weingutes. Damals war Georg Mumelter gerade ein Jahr alt. 1966 starb plötzlich sein Vater Alois und die Mutter musste den Betrieb alleine weiterführen. Nach dem Abschluss am Istituto Agrario von San Michele praktizierte Georg im Keller von Schloss Schwanburg in Nals, um dann mit 20 Jahren die Leitung des Griesbauerhofes in der sechsten