

# SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der  
Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.

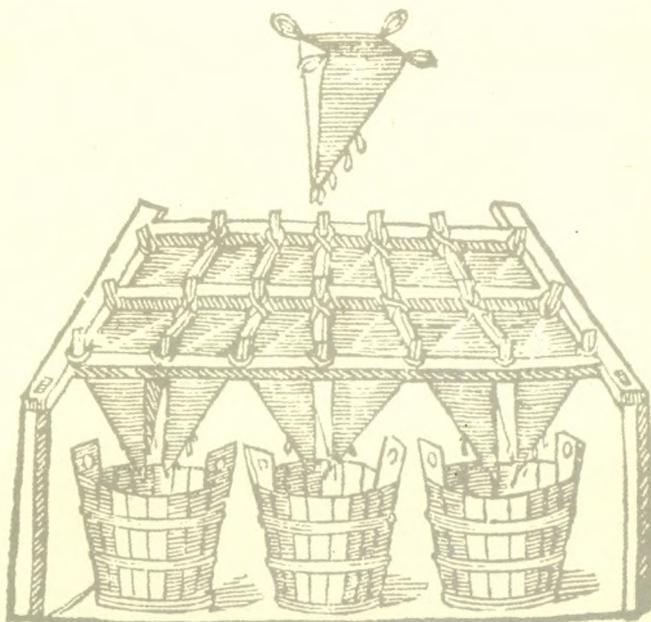
Nr. 188 | Wiesbaden 2015



## Vernatscher, Traminer, Kalterersee Wein.

Neues aus Südtirols  
Weingeschichte

von Ivo Maran  
und Stefan Morandell





SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

# Vernatscher, Traminer, Kalterersee Wein.

Neues aus Südtirols Weingeschichte

von Ivo Maran und Stefan Morandell

Nr. 188  
Wiesbaden 2015



Ivo Maran  
St. Josef am See 27  
I-39052 Kaltern (Südtirol)  
E-Mail: [office@remichhof.it](mailto:office@remichhof.it)

Stefan Morandell  
Goldgasse 3  
I-39052 Kaltern (Südtirol)  
E-Mail: [Stefan.Morandell@provinz.bz.it](mailto:Stefan.Morandell@provinz.bz.it)

Titelbild: „Vernatscher-Sackln“. Die Abbildung ist aus dem Buch von Agostino Gallo, *Le Vinti Giornate*, Borgominieri, 1591, und wurde der Website von Sean Thackrey: <http://wine-maker.net/index2.html> entnommen.

**[www.geschichte-des-weines.de](http://www.geschichte-des-weines.de)**

ISSN 0302 0967

Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e. V.  
Nicht im Buchhandel.

Die Zitation und Reproduktion ist zulässig im Rahmen des Urheberrechtsgesetzes.

## Inhaltsverzeichnis

	Seite
Einleitung	5
Der Weinbau am Kalterer See vom 13. bis zum 16. Jahrhundert	7
Weinbau und Klima am Kalterer See im 16. Jahrhundert	15
Der Traminer Wein im Spätmittelalter und der frühen Neuzeit	25
„Moderne“ Keltertechnik im 15. Jahrhundert	40
Die Weinbauentwicklung in Bozen vom 16. bis zum 19. Jahrhundert	45
Vergleich der Rentabilität des Panholzer Hofes und Chateau Latour zwischen 1829 und 1861	51
Der Vernatsch. Die Geschichte einer Südtiroler Weinsorte	59
Der Kalterersee Wein vom 17. bis zum 20. Jahrhundert	67
Danksagung	74
Anmerkungen	75



# Einleitung

Südtirol hat eine sehr alte Weinbaukultur. Obwohl vorrömischer Weinbau wahrscheinlich ist, konnten dafür noch keine eindeutigen Belege gefunden werden.<sup>1</sup> Schon ab dem 8. Jahrhundert n. Chr. nachweisbar sind hingegen altbayerische Klöster und Stifte als Weinbergbesitzer in Tirol.<sup>2</sup> Die wichtige Rolle der Klöster für den Weinbau in Tirol wurde öfter untersucht.<sup>3</sup> Auch zahlreiche weitere Quellgattungen wie Urkunden,<sup>4</sup> Notariatsimbreviatoren,<sup>5</sup> Zollakten,<sup>6</sup> Urbare<sup>7</sup> oder auch Rechnungsbücher<sup>8</sup> wurden für die Weinbaugeschichte ausgewertet.

Nicht untersucht wurde bisher der Einfluss des Bischofs von Trient auf den Weinbau im heutigen Südtirol. Einen der ältesten Hinweise zum Weinbau in Tirol findet sich in einem Dokument über die Schlichtung eines Streites im 9. Jahrhundert wegen eines Weinberges in Bozen. Die Streitparteien waren der Bischof von Trient und der Bischof von Freising.<sup>9</sup> Der Einfluss des Bischofs von Trient, der zugleich auch Landesfürst und Grundherr war, wurde im 13. und 14. Jahrhundert von den Grafen von Tirol sukzessive zurückgedrängt.

Wichtig für die Entwicklung des Weinbaus in Kaltern war neben den Rottenburgern (den Hauptleuten der Grafen von Tirol) und dem Kloster Tegernsee vor allem das Domkapitel von Trient. Dieses war im 15. Jahrhundert alleiniger Grundherr am Kalterer See. Durch die Auswertung der zahlreichen Weinleseregister des Domkapitels von Trient, die ab dem 15. Jahrhundert vorliegen, können wir die damalige Entwicklung im Weinbau am Kalterer See nachvollziehen.<sup>10</sup> Auch für den berühmten Wein der Nachbargemeinde Tramin lassen sich aus diesen Aufzeichnungen, unterstützt durch die Arbeiten des Historikers Roland Zwerger, neue Schlüsse ziehen.<sup>11</sup> Als neue historische Quelle konnten wir die Aufschreibungen des Panholzer Hofes aus dem 19. und 20. Jahrhundert nutzen.<sup>12</sup> Da uns ähnlich verläss-

liche Daten wie vom Panholzer Hof nur von Chateau Latour im Medoc zugänglich waren, haben wir diese zwei Weingüter für den Zeitraum von 1829 bis 1861 verglichen. Der Vernatsch hat den Südtiroler Weinbau im 20. Jahrhundert geprägt. Anhand von verschiedenen Quellen möchten wir ferner aufzeigen, wie in Südtirol im Laufe der Jahrhunderte der Name Vernatsch von einer Weinsorte auf Rebsorten übergang.

Unser Interesse galt bisher vor allem der älteren Weinbaugeschichte Südtirols. Uns Kalterern liegt natürlich der Kalterersee Wein besonders am Herzen. Dessen rasanter Aufstieg und tiefer Fall gehören jedoch in die jüngste Geschichte des Südtiroler Weinbaus. Anhand der Hektarerträge eines hervorragenden Weinberges am Kalterer See über den Zeitraum von 1829 bis 2010 können wir die Entwicklung des Kalterersee Weins und dessen Krise in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts nachvollziehen. Durch verschiedene Initiativen wird seit geraumer Zeit versucht, die Qualität und das Ansehen des Kalterersee Weines wieder zu verbessern und die Zahl seiner Liebhaber nimmt wieder zu.<sup>13</sup>

## Der Weinbau am Kalterer See vom 13. bis zum 16. Jahrhundert

Im Frühjahr 1980 stieß man beim Neubau eines Weingutes am Nordufer des Kalterer Sees, in der Flur „Reitwiesen“, auf Mörtelmauerreste und Bruchstücke römischer Leistenziegel, vermutlich Reste eines römischen Gutshofes aus dem 1. nachchristlichen Jahrhundert.<sup>14</sup> Die ältesten Siedlungsspuren in diesem Gelände reichen bis in die späte Jungsteinzeit zurück. Der Zeitpunkt der Auflassung der römischen Niederlassung dürfte um die Wende zum 5. Jahrhundert anzusetzen sein. Wohl aufgrund des geringen Grabungshintergrundes konnten jedoch keine Belege für Weinbau gefunden werden.

Der Kalterer See liegt sowohl von Tramin als auch von Kaltern jeweils 4 km entfernt. Als erstes Dokument zum Weinbau am See kann die Bestätigung der Rodungerlaubnis in diesem Gebiet gesehen werden, die der Bischof von Trient erteilt hat. Am 12. März 1273 gaben die Einwohner von Tramin ihr Einverständnis für die Belehnung der Frau Meinhards II. durch den Trientiner Bischof Egno mit dem Wald (comune) von der Traminer Klause bis zu den Weingärten von Kaltern. Meinhard II., der als der Begründer Tirols gilt, scheint somit auch am Anfang des Weinbaues am Kalterer See zu stehen. Ebenso wie in Kaltern setzte Graf Meinhard II. auch in Tramin die Herren von Rottenburg aus dem Inntal als seine Amtleute ein. (Abb. 1 u. 2)

Im Testament des Heinrich von Rottenburg aus dem Jahr 1337 finden wir erste schriftliche Hinweise auf Weingüter am Kalterer See. Das Weinbaugebiet war nicht groß und auf das westliche Ufer des Kalterer Sees beschränkt. Es erstreckte sich vom Süden, wo der Altenburger Porphyrfelsen bis zur heutigen Weinstraße reicht, bis zum ehemaligen Gemeindewald am Rastenbach. Im Testament Heinrich von Rottenburgs ist dies beschrieben:





Abb. 2: Älteste Karte vom Weinbaugebiet am Kalterer See. Sie ist nicht datiert, aufgrund der dargestellten Ansitze müsste sie im frühen 17. Jahrhundert entstanden sein. Sie trägt den Titel „*Index über disen Abriss der Refier bei Caltener See*“. Die Karte ist im zentralen Bereich sehr genau, da die eingezeichneten Weinbergsgrenzen heute noch existieren. Reproduktion der originalgetreuen Kopie im Weinmuseum in Kaltern, Original in der Bibliothek des Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum in Innsbruck.<sup>17</sup>

*„pei Chaltner Se von dem Stain der Prassnay schaidet und di weingärten pei dem se hintz an das gemain holz, ... es sein weingärten, Höf, äkker, wisen oder Torkeln es sei altz oder neuetz geräut.“<sup>15</sup>*

Um 1337 waren also schon mehrere Höfe mit Baumkeltern, sogenannten Torggeln, vorhanden, sowie ältere und neu angelegte Weingärten.

Das Urbar der Rottenburger aus den Jahren 1360 bis 1378 führt am Kalterer See 4 Höfe mit zusammen 30 Joch Acker und 2 Wiesen, 55 ½ Joch (ca. 10 ha) Weingärten, 1 Stück Weingarten, ein Gut, 2 Wiesen, 2 Tagmahd Wiesen und 2 Äcker an.<sup>16</sup>

In den Rechnungsbüchern der Rottenburger aus den Jahren 1406 bis 1409<sup>18</sup> wird zum ersten Mal der Seewein erwähnt. Für das Jahr 1407 kann man den Preis für den einjährigen Seewein mit dem einjährigen Traminer Wein vergleichen. In diesem Jahr kostet der Seewein ungefähr 7 % weniger als der berühmte Traminer.

Tab. 1: Weinertrag und Weinpreise der Rottenburger in Tramin und am Kalterer See.<sup>19</sup> Unter Annahme, dass die Rottenburger als Grundherr den halben Ertrag erhielten und etwa 10 ha Weinberge im Anbau waren, kommt man auf 14 bis 36 hl/ha Weinertrag. (1 Fuder entspricht 6,4 hl)

Jahr	Traminer Wein		Seewein	
	hl	Preis pro Fuder in Pfund Berner	hl	Preis pro Fuder in Pfund Berner
1409	353		182	
1408 (?)	86	80	67	
1407	185	75	77	72
1406	230	75	139	

Das altdeutsche Wort „Urbar“ als Bezeichnung für den Ertrag von angebauten Böden wird in Tirol seit dem 13. Jahrhundert verwendet.<sup>20</sup> In den ältesten erhaltenen Urbaren der Propstei Tramin aus den Jahren 1387 und 1410 wird auch das Seeweingebiet angeführt. Im Urbarbuch wurden die Abgaben der einzelnen Güter der landesfürstlichen Ämter verzeichnet. Das Amt des landesfürstlichen Verwalters in Tramin hieß seit 1326 Propstei zu Tramin. In diesen Urbaren von 1387 und 1410 sind neben den zahlreichen Gütern in Tramin und Kurtatsch auch Güter am See aufgeführt. Von den Weingütern muss als Zins die Hälfte des Weines an den Grundherren abgegeben werden. Rebsorten und Weinmengen werden nicht näher beschrieben, aber es wird eine Torggel erwähnt. Die ältesten Nennungen von Torggeln oder Baumkeltern in Tirol sind über 100 Jahre älter, und zwar aus dem Jahr 1240 für Tramin im Besitz des Bischofs von Trient,<sup>21</sup> für 1241 in Eppan und für 1266 in Kurtatsch.<sup>22</sup> (Abb. 3)

In späteren Urbaren der Propstei Tramin (das nächste ist uns erst aus dem Jahre 1540 bekannt) tauchen die Seegüter nicht mehr auf. Noch vor dem Jahr 1479 muss das Weinbaugebiet am Kalterer See in den Besitz des Domkapitels von Trient gekommen sein, denn aus diesem Jahr ist ein Weinleseregister von Ulrich von Liechtenstein, dem „massarus“ des Domkapitels, erhalten geblieben.



Abb. 3: Alte Torggel (Baumkelter) im Remichhof am Kalterer See. Die Torggel stammt ursprünglich vom ehemaligen Messnerhof am Kalterer See. Eine dendrochronologische Untersuchung hat leider keinen Aufschluss über das Alter der Weinpresse geben können. (Foto: Günther Wett)

Bis Anfang des 17. Jahrhunderts wurde die Geschichte des Weinbaugesbietes am Kalterer See vom Domkapitel von Trient geprägt. Um 1600 wurde das Weinbaugesbiet nach Kaltern hin sukzessive erweitert. Verdiente Beamte und Adelige erhielten vom Landesfürsten das Recht, den Bannwald am Nordwestufer des Sees zu roden, Weinberge anzulegen und Ansitze zu erbauen (Abb. 4 bis 6).

1701

Was Allergnädigste, hochseligste Kaiserliche Majestät in  
 diesem Reich, dem Kaiserlichen Hofrat, Geheimen Rat, Pfleger in Kurtatsch und  
 Amtmann in Tramin, die Rodung von 15 Hof- oder Landjauchert Bannwald am  
 Kalterer See gestattet, um dort Wein anzubauen (zeitgenössische Abschrift). 1608 wurde ihm und Hieronymus Manincor  
 vom Landesfürsten auch die zollfreie Ausfuhr des durch die Rodungen angefallenen  
 Brennholzes in den venezianischen Einflussbereich gestattet.<sup>23</sup> (Privatbesitz)

Abb. 4: Landesfürstliche Verfügung von 1606. Darin wird Dr. Friedrich Altstätter, geheimer Rat und Pfleger in Kurtatsch und Amtmann in Tramin, die Rodung von 15 Hof- oder Landjauchert Bannwald am Kalterer See gestattet, um dort Wein anzubauen (zeitgenössische Abschrift). 1608 wurde ihm und Hieronymus Manincor vom Landesfürsten auch die zollfreie Ausfuhr des durch die Rodungen angefallenen Brennholzes in den venezianischen Einflussbereich gestattet.<sup>23</sup> (Privatbesitz)

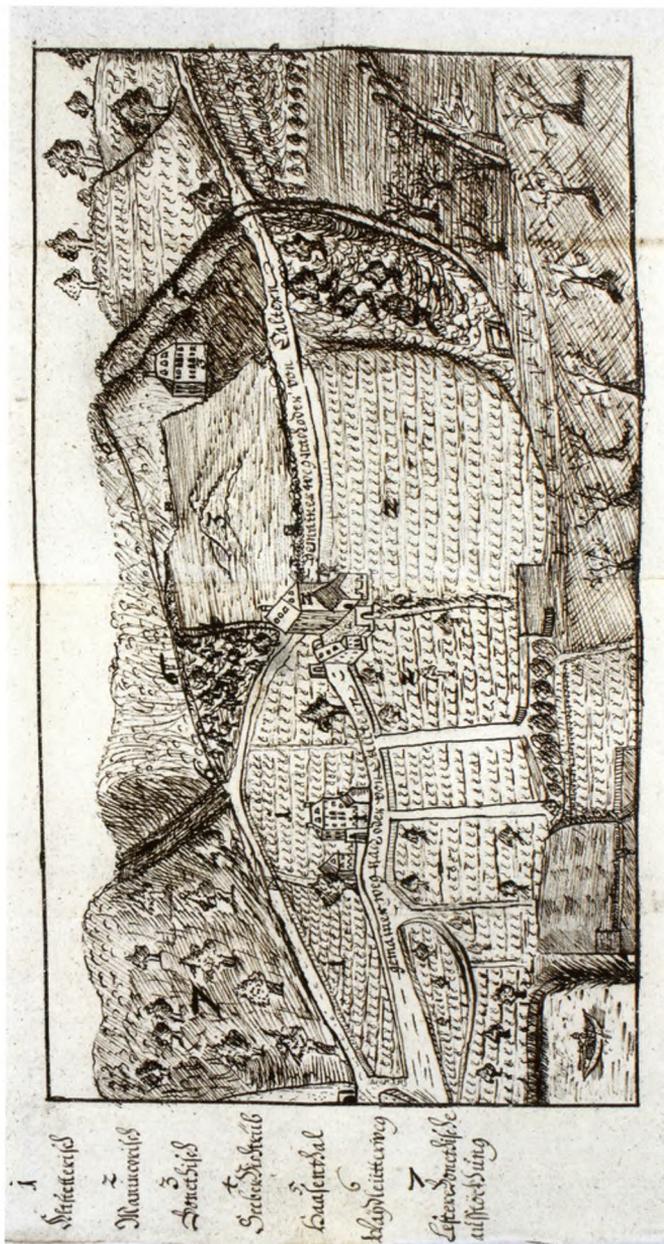


Abb. 5: Karte aus dem 17. Jahrhundert zur Urbarmachung der Weingärten von Schloss Ringberg. In der Mitte sieht man den Ansitz Manincor, rechts oben das Schloss Ringberg und links unten die Kaltenburg des Friedrich Altstätter. In der linken unteren Ecke ist noch der Kalterer See mit einem Fischerboot abgebildet. (Tiroler Landesarchiv Innsbruck, Leopoldina Akten Lit. B Nr. 103 „Grundaussteckung der Boneth in Kaltern“)



Abb. 6: Die Weingärten am Westufer des Kalterer Sees im Jahr 1805. Detail aus dem Novack-Plan, welcher vom k.u.k. Major Ignatz von Novack im Auftrag von Kaiser Franz II. und seinem General-Genie-Direktor Erzherzog Johann zwischen 1802 und 1805 angefertigt wurde. Der genaue Plan sollte die Grundlage für die Etschregulierung zwischen Meran und San Michele bilden. Der Kalterer See wurde auch erfasst, weil er ca. 4 m tiefer liegt als die Etsch und daher in dessen Überschwemmungsgebiet fiel.<sup>24</sup>

## Weinbau und Klima am Kalterer See im 16. Jahrhundert

Im 16. Jahrhundert kam es zu großen Änderungen im Weinbau in Südtirol. Anhand der Weinlesedaten des Domkapitels von Trient kann dies detailliert nachvollzogen werden.<sup>25</sup>

Das Domkapitel von Trient war als eigener Grundherr neben dem Bischof von Trient und den Grafen von Tirol im 15. und 16. Jahrhundert der bedeutendste Weinproduzent im Amt Tramin.<sup>26</sup> Das Amt Tramin umfasste außer dem heutigen Dorf Tramin auch Kurtatsch, Entiklar und die Weinhöfe am Kalterer See. Das Domkapitel kelterte bis zu 750 hl Wein in seinen Weinkellern in Tramin. Es vergab die eigenen Weingärten an Bauleute und erhielt als Zins die Hälfte des Ertrages und außerdem den Zehent von weiteren Weingärten. Die Menge des Weinzinses variierte daher proportional zur jährlichen Erntemenge. Diese unterlag großen Schwankungen, die von einem Jahr aufs andere über 100 % ausmachen konnten. Die statistische Analyse dieser Daten lässt jedoch einen deutlichen Rückgang der durchschnittlichen Erntemenge im Verlauf des 16. Jahrhunderts erkennen. Entsprechende Ernterückgänge lassen sich auch in anderen Weinbaugebieten in Mitteleuropa nachweisen. Sie können durch eine beginnende Klimaverschlechterung, welche auch als Kleine Eiszeit bekannt ist, erklärt werden.<sup>27</sup> Im Verlauf des 17. Jahrhunderts wandelte das Domkapitel den variablen Zins in einen festen um (Abb. 7 bis 9).

Am Kalterer See lässt sich jedoch, im Unterschied zu anderen Weinbaugebieten, im 16. Jahrhundert auch eine Änderung in den Weinsorten nachweisen. Im Jahr 1479 unterscheidet das Domkapitel noch drei Weinsorten: den Traminer, den Seewein und den Slavenwein. Mit etwa 45 % Anteil war der Traminer der wichtigste Wein, gefolgt vom Seewein mit 20 % und dem Slavenwein mit 15 %.

Der prozentuelle Anteil der Sorten an der Gesamtweinsteinmenge ändert sich allerdings von Jahr zu Jahr. Der Traminer stammt aus Weingütern von Tramin, Kurtatsch und Entiklar. Der Seewein kommt von den Weingütern am Kalterer See. Der Slavenwein hingegen wurde von höher gelegenen Weingärten in Söll bei Tramin und in Penon oberhalb von Kurtatsch geizt.

Der Traminer Wein wird in einigen Weinleseregistern, wie z. B. aus dem Jahre 1531, auch als „vina tramenica lagarina“ bezeichnet. Dies stimmt überein mit anderen Erkenntnissen, die die Rebsorte des Traminer Weines als den Weißen Lagrein identifizierten.<sup>28</sup>

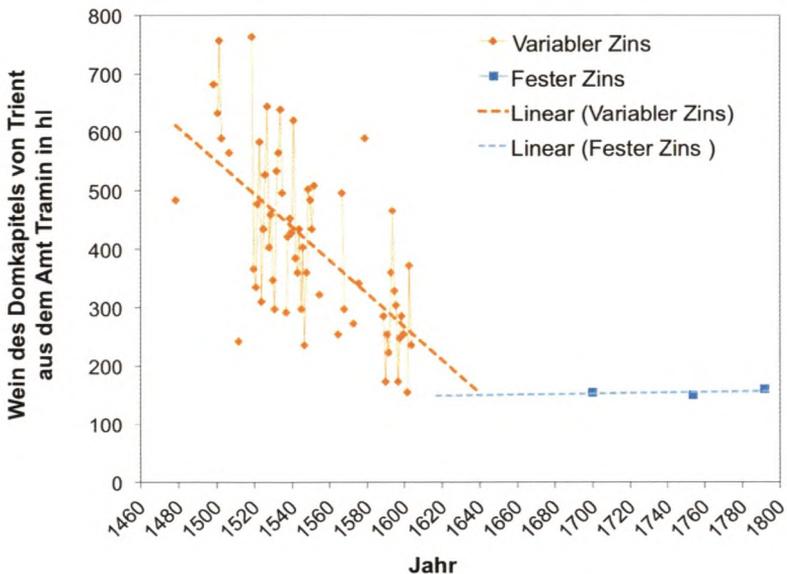


Abb. 7: Weinmenge, welche das Domkapitel von Trient im Amt Tramin als Weinzins erhalten hat. Trotz großer jährlicher Schwankungen nimmt die Gesamtmenge gegen Ende des 16. Jahrhunderts ab. Dies lässt sich durch eine Klimaverschlechterung erklären. Im 17. Jahrhundert wurden die variablen Weinabgaben („halber Wein“ und Zehent) in einen festen Zins umgewandelt.

1479  
 Anno dñi 1479  
 in vndermo i tñico  
 tpe ma fūatg dñi vñal  
 21q de lichenstein  
 fmo portatocē

Canaz potat	dies	iii
petzq de bzetio	d.	ij
Anicorg de fund	d.	ij
baptista delav	d.	iii
marin mindl	d.	ij
lamptz de fluzna	d.	v.
gregorig	d.	v.
daniel	d.	iii
bartholoz	d.	iii
petzq fūcuhim	d.	iii
seorig de gndit	d.	iii
piendl	d.	iii
bonhomo de fund	d.	ij
francisa	d.	viii
hamg talez	d.	viii
benedict	d.	viii
ludweich	d.	viii
petzq stmg	d.	viii
zina baptista	d.	vii
bartholome	d.	vii
Cristian magl	d.	viii
hamg hauez	d.	v.
valentyn	d.	v.
tomaz	d.	vii
vincenz	d.	iii
paulo vo tangstn	d.	iii
hanst payr	d.	vii
Cristian zame	d.	vii

fnac dicens cxxxv  
 Suma vñq tñ  
 vñ mak tñ vñ d. vñ

Abb. 8: Weinleseregister aus dem Jahr 1479 für das Amt Tramin. Der spätere Bischof von Trient, Ulrich von Lichtenstein, führt darin genau Buch über die Weinlese in den Weingütern des Domkapitels von Trient am Kalterer See, Tramin, Kurtatsch und Entiklar.<sup>29</sup>

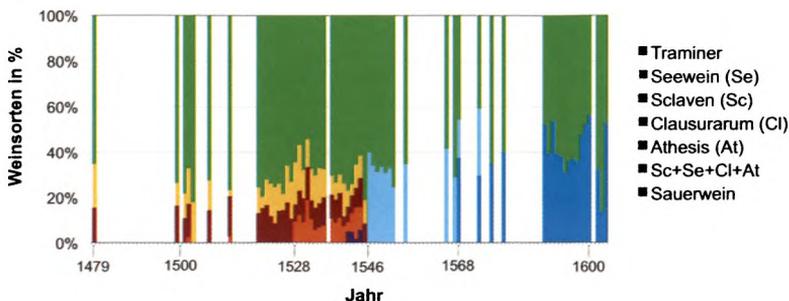


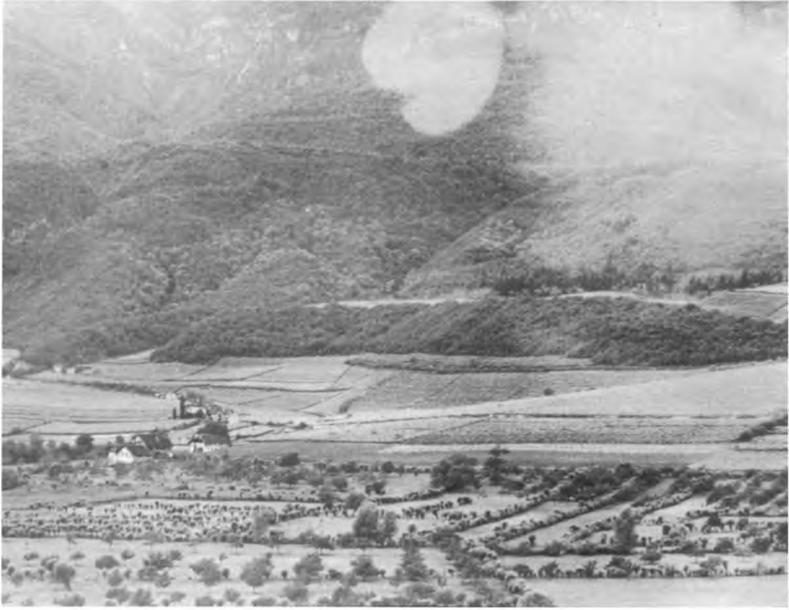
Abb. 9: Weinsorten im 15. und 16. Jahrhundert des Domkapitels von Trient im Amt Tramin. Ersichtlich wird der jeweilige prozentuelle Anteil der unterschiedlichen Weinsorten, die das Domkapitel von Trient aus Entklar, Kurtatsch, Tramin und vom Kalterer See eingekeltert hat. Im Jahr 1479 wurden zum Beispiel drei Sorten Weine angebaut: Der Traminer, der Seewein und der Scaven. In der Folge erscheinen bis zu fünf Weinsorten in den Aufzeichnungen. Eine deutliche Zäsur bildet das Jahr 1546: außer dem Traminer werden nun alle anderen Sorten offenbar gemeinsam angebaut. Ab dem Jahr 1568 wird neben dem Traminer erstmals „Sauerwein“ angeführt. „Sauer“ ist hier als Gegensatz zu „süß“, nämlich als „trocken“, aufzufassen. Mit dem Wechsel vom Süßwein zum trockenen Wein geht auch eine Änderung in den Rebsorten einher. Am Kalterer See wird 1547 noch Weißer Lagrein angebaut und spätestens ab 1589 „Scaven“. Diese Änderungen ab der Mitte des 16. Jahrhunderts fallen zusammen mit einer Klimaänderung, welche als „Kleine Eiszeit“ bekannt ist.

Die Rebsorte des Seeweines war ursprünglich offenbar dieselbe wie jene des Traminer Weines. Der Seewein wurde nämlich sowohl als „lagarino“, als auch, nach einem Urbar von 1547, als „vinum albis dulcis“, also als „süßer weißer Wein“ bezeichnet. Der zu ca. 80 % produzierte Weintyp des Domkapitels (Traminer und Seewein) war um 1500 herum also ein süßer Weißwein. Der „Scavenwein“ oder „vino schlavo“ könnte hingegen auf eine Sorte hinweisen, welche lokal als „Gschlafene“ bekannt ist, oder auf die italienische „schiava“, das heißt den Vernatsch. Die Gschlafene wird ampelographisch als Rossara bezeichnet und war bis ins 20. Jahrhundert in Kaltern weit verbreitet.<sup>30</sup>

Die Weinsorten ändern sich signifikant im Jahr 1528. Nun taucht in den Registern erstmalig mit etwa 10 % ein „vinum clausurarum“ auf und bleibt für etwa ein Jahrzehnt erhalten. Es drängt sich auf, darunter den Wein einer „vinea clausurata“, eines Weingartens, d. h.



Abb. 10 (diese und nächste Seite):  
Die Kulturlandschaft am Kalterer See um 1924. Aufnahmen Lorenz Fränzl, Bozen.



eines mit einer Mauer begrenzten Weinberges, zu verstehen. Es gibt aber eine andere, vielleicht önologisch plausiblere Erklärung, wenn man die große Hungersnot von 1527 bis 1531 bedenkt.<sup>31</sup> Schon im Jahr 1526 hatte Michael Gaismair, der Anführer der Bauernaufstände in Tirol, eine visionäre Landesordnung verfasst. Mit Hilfe dieser sollten vorhandene Missstände beseitigt werden. Da Tirol auch schon in normalen Jahren auf Getreideimporte angewiesen war, erschien es ihm sinnvoll, den Getreideanbau im Land zu forcieren. Daher empfahl er, man solle „*die poden weingarten zu glasuren machen ... und darzwischen traid anpawen ... dann daz lanndt mangel an traidt hat*“.<sup>32</sup> „Glasuren“ und „clausurarum“ werden vom Domkapitel, dessen Unterlagen zum Teil in Latein, zum Teil in Italienisch und zum Teil in Deutsch verfasst sind, gleichbedeutend verwendet. Die Glasur entspricht aber der Lassier,<sup>33</sup> einer Art Randpergola, welche in Kaltern heute noch als „Hintendurch“ bezeichnet wird.

Michael Gaismair regte also an, in den tiefen, ebenen Lagen eine Mischform von Pergola und Zeile, die Lassier, zu verwenden, wohl weil man dazwischen besser Getreide anbauen konnte.

Aus anderen Weinbaugebieten ist bekannt, dass in Notzeiten ebenfalls zwischen den Reben „Kraut, Kabis, Bohnen, Mais, Hanf“ angebaut wurden. Dies wurde aber oft auch als Grund für die schlechtere Weinqualität angeführt.<sup>34</sup> Daher ist es durchaus plausibel, dass der Wein von diesen Lassier-Reben separat vinifiziert und als „clausurarum“ in den Registern verzeichnet wurde.

Wie aus der Abbildung 9 ersichtlich, wird ab dem Jahr 1546 in den Registern nur mehr der Traminer separat angeführt und die restlichen Weine in einer Gruppe zusammengefasst.

Im Jahr 1568 wird in den Kellerbüchern erstmals explizit ein „Sauerwein“ angeführt. Da der Sauerwein neben dem Traminer gegen Ende des 16. Jahrhunderts der einzige regelmäßig und in großer Menge produzierte Wein des Domkapitels ist, kann es sich kaum um den Wein unreifer, saurer Trauben handeln. Sauer kann in diesem Zusammenhang nur als Gegenpol zu süß, das heißt als trocken, verstanden werden.<sup>35</sup> Wir können also sagen, dass das Domkapitel von Trient ab dem Jahr 1568 neben dem Traminer explizit einen trockenen Wein produziert (Abb. 11 u. 12).

*Ad Sacrum.*  
 Gaspar am stain apud lacum de Alten,  
 hinc plebs Calary sicut p[ro]p[ri]am  
 p[ro]p[ri]am v. d[omi]ni v[er]den: Thommas,  
 in f[er]to. m[er]ca: Misiceli. p[ro]tando ad  
 eundem p[ro]p[ri]am campum in t[er]mino:  
 Magazli sive Labreibus,  
 Vini albi dulcis de lacu  
 vna s. Et capones 4. bonos,  
 De quo vineali vniuersi p[ro]p[ri]i iure in  
 honore sancti petri, a mane apud heredes  
 Joannis Jurgapaur pro v[er]den et pro d[omi]no  
 v. d[omi]ni v[er]den: a meridie heredes Joannis  
 pedzanti alim d[omi]ni v[er]den: Calary pro v[er]den  
 et pro d[omi]no v. d[omi]ni v[er]den: mediante  
 via consueti, a sero apud heredes  
 v[er]den Jurgapaur, a septentrione amare  
 Item de quo vineali vniuersi p[ro]p[ri]i iure  
 in honore sive de eadem sancti Mariae,  
 am sero, a mane apud r[em] communem  
 et campum s. Mariae, a meridie  
 nob[is] apud heredes Gasparum et petra  
 fratres p[ro]p[ri]i a Calary, pro d[omi]no d[omi]ni  
 minio, et pro v[er]den apud d. Casparum

Abb. 11: Urbar des Domkapitels von Trient vom Jahr 1547. Gaspar am Stain zinst „vini albi dulcis de lacu“, also süßen weißen Wein vom Kalterer See.<sup>36</sup>

1544

In Tramino Vna  
 sclava in monte Sell

St Dns Leonhardus paxr  
 De caldiss tenet dare  
 Vini sclavi Ornas 20  
 Item Dns Leonhardus paxr  
 idem vitibus vinas viij  
 item dedit vinas iij

Vna de Larn  
 et Supra scripto dñs Leon  
 hardus paxr debet de  
 Vino lacus Ornas 4½  
 Dns Leonhardus paxr vitibus  
 vinas 7 paxr  
 item Löffleris vinas iij

Dorothea et Katherina  
 griffen tenet vinas 8

Bernhardus quidam Caspari  
 de lapide tenet vinas vij  
 173 manfing auf / abturdung de quibus paxr  
 ad oppidum Caldeum vngis mansit / Caspari paxr  
 ad mansura Colles 21 10 ad mansura / dedit  
 5 N. T. paxr / 5 paxr / 10 paxr / 10 paxr  
 2 Copia / dem Bernhardus debet v. 5  
 1744 sind h. paxr / 5 paxr / 21 dms / vngis

Abb. 12: Weinleseregister des Domkapitels von Trient aus dem Jahr 1544. Leonhard Payer muss von Weingärten am Söller Berg („monte Sell“) in Tramin „vina sclava“ zinsen und vom Kalterer See „vino lacus“, also Seewein.<sup>37</sup>

Am Kalterer See lässt sich aber noch eine weitere Änderung im Weinbau nachweisen. Während im Urbar des Domkapitels von Trient aus dem Jahr 1547 verlangt wird, dass von den Weingärten am Kalterer See „süßer Weißwein“ gezinst werden muss, wird im Urbar aus dem Jahre 1589 festgeschrieben, dass „Sclavenwein“ abzuliefern ist. Wir können vermuten, dass diese Änderung im Weinbau in Südtirol vorangetrieben wurde durch eine Klimaver-schlechterung, die nachweislich in Mitteleuropa ab dem 16. Jahr-hundert eine hohe Dichte von klimainduzierten Krisen erzeugt hat.<sup>38</sup>

Von 1545 bis 1563 hat zudem in Trient ein Konzil stattgefunden. Viele der von weit her zusammenkommenden Kleriker kamen sicher auch aus Weinbaugebieten und verfügten über reiche Weinbau-erfahrung. Es wäre durchaus denkbar, dass Anregungen zu Anpas-sungen im Weinbau auch von dieser Seite gekommen sind. Belege hierfür konnten wir jedoch bisher noch keine finden.

Am Kalterer See lässt sich also in der zweiten Hälfte des 16. Jahr-hunderts eine Änderung sowohl bei den Wein- als auch in den Reb-sorten nachweisen. In der Nachbargemeinde Tramin hingegen folgt diese Entwicklung offenbar einem anderen Muster. Der Übergang vom Weiß- zum Rotwein kann am Beispiel des Freisinger Hofes in Rungg bei Tramin verfolgt werden, wo sich diese Umstellung über mehr als 200 Jahre hinzog.<sup>39</sup>

# Der Traminer Wein im Spätmittelalter und der frühen Neuzeit

Der Wein aus Tramin wurde ursprünglich nur „Traminer“ genannt. Es war der berühmteste Tiroler Wein im 15. und 16. Jahrhundert. Er war so berühmt, dass die Rebsorte Gewürztraminer offensichtlich nach ihm benannt wurde.<sup>40</sup> Lange glaubte man aufgrund des Namens, dass Tramin auch der Ursprungsort dieser Rebsorte wäre. Der Weinbaufachmann Johann Philipp Bronner war daher überrascht, als er 1855 in Tramin keine solche Traminerrebe finden konnte und er schrieb:

*„Daß unser Traminer aus Tramin in Tyrol abstammen soll, ist eine falsche Tradition, die sich schon längst erhalten hat, ohne daß sich Jemand die Mühe gegeben hätte, der Wahrheit auf den Grund zu kommen. Nicht einen Stock davon sahe ich in Tramin. Überhaupt kennt man diese Traubensorte gar nicht in Tyrol.“<sup>41</sup>*

Auch August von Babo und Edmund Mach machten dieselbe Beobachtung und bemerkten in ihrem Standardwerk zum Weinbau im Jahr 1881 Folgendes:

*„... der Ort Tramin in Tirol kennt diese Sorte nicht und werden daselbst zumeist großbeerige, blaue Vernatsche cultivirt, auch weiß sich kein Einwohner daselbst zu erinnern, daß jemals andere Sorten üblich gewesen wären.“<sup>42</sup>*

Babo und Mach gingen noch einen Schritt weiter und vermuteten, dass die Rebsorte Traminer aus Wildreben im Rheintal entstanden sei.<sup>43</sup>

Auch die Historikerin Christine Krämer kommt zum Schluss, dass die Rebsorte Traminer vor dem 19. Jahrhundert nicht in Tramin angebaut wurde.<sup>44</sup>

Schließlich konnte vor einigen Jahren der Historiker Roland Zwirger anhand zahlreicher lokaler Dokumente belegen, dass dem

berühmten Traminer Wein eine Sorte Namens „Weißer Lagrein“ zugrunde lag. Er schreibt:

„Die Quellenlage lässt keinen anderen Schluss zu: Der berühmte Traminer Wein des Mittelalters und der Frühen Neuzeit muss der Weiße Lagrein gewesen sein.“<sup>45</sup>

Wir gehen hier der Frage nach, welche heute noch bekannte Rebsorte sich hinter dem Weißen Lagrein verbirgt. Im Speziellen möchten wir untersuchen, ob der Weiße Lagrein nicht doch die heute als Gewürztraminer bezeichnete Rebsorte gewesen sein könnte.

Im Cembra-Tal im nahen Trentino gibt es eine Rebsorte, die „Lagarino Bianco“ genannt wird. Wegen dieses Namens wird viel-

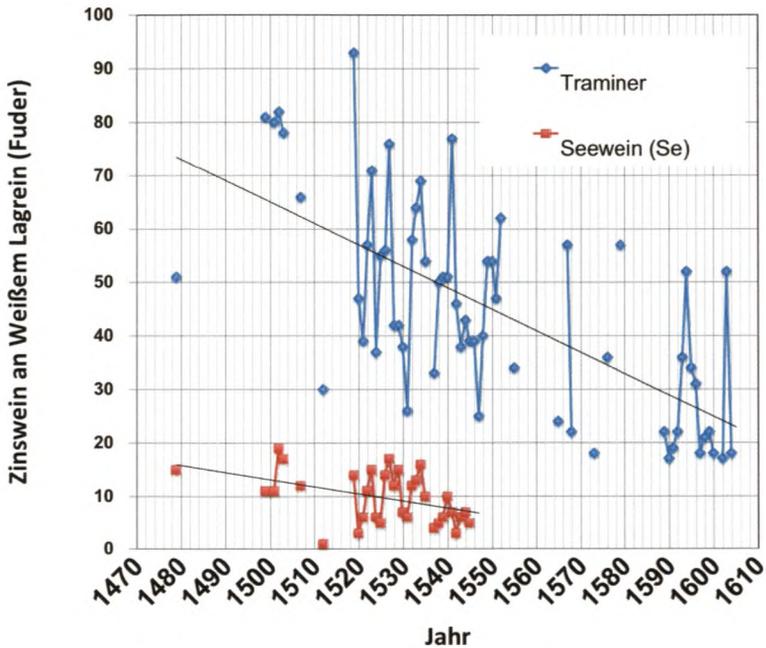


Abb. 13: Zins an Weißem Lagrein an das Domkapitel von Trient (1 Fuder zu 8 Yhren entspricht ca. 640 l). Aus dieser Sorte wurde sowohl der Traminer Wein als auch der Seewein gekeltert. Deutlich erkennt man den Rückgang des Zinses im 16. Jahrhundert. Da der Zins direkt proportional zur Erntemenge ist, lässt sich daraus auf den entsprechenden Rückgang der Erntemengen schließen. Nach 1545 wird der Seewein nicht mehr separat angeführt.

fach vermutet, dass es sich hierbei um den damaligen Weißen Lagrein handelt. Der Önologe und langjährige Kustos des Südtiroler Weinmuseums in Kaltern, Luis Oberrauch, hat daran jedoch nicht geglaubt. Es ist auch ihm trotz aller Bemühungen nicht gelungen, eine Musterrebe des Weißen Lagrein zu finden.<sup>46</sup> Auch wir können nicht glauben, dass eine Rebsorte aus den warmen Lagen von Tramin sich in den hohen und späten Lagen des Cembra-Tales über Jahrhunderte erhalten haben soll.<sup>47</sup>

Wir können anhand von verschiedenen Weinlesedaten zudem belegen, dass die Ernteerträge gerade des Weißen Lagrein im 16. Jahrhundert zu Beginn der Kleinen Eiszeit stark gesunken sind (Abb. 13). Auch die Weinlesedaten aus dem späten 16. Jahrhundert vom Bloshof in St. Pauls bei Eppan zeigen, dass die Erntemengen vor allem von Weißwein zurückgehen.<sup>48</sup> Auch wenn beim Bloshof die Sorten nicht näher beschrieben sind, kann man annehmen, dass der zum Kloster Wilten in Innsbruck gehörende Hof vor allem Weißen Lagrein anbaute. Belegt ist dies jedenfalls beim Hof des Klosters Tegernsee im benachbarten Oberplanitzing bei Kaltern.<sup>49</sup> Ab dem Jahr 1617 wird am Bloshof, wie aus Abbildung 14 ersichtlich, vor allem Rotwein geerntet.

Der Rückgang in der Erntemenge des Weißen Lagrein ist also ausreichend belegt. Zudem gibt es um 1600 auch öfter Klagen über die mangelhafte Qualität des Traminer Weines. So hat zum Beispiel am 19. September 1606 Erzherzog Maximilian III. ein Schreiben verfasst, in dem er vermerkt, dass er *„glaubwürdig vernommen habe, dass schon eine Zeitlang die Traminer Weine in das Amt schlecht, gering und nicht der Schuldigkeit nach gegeben werden, wodurch die Weine in üblen Ruf gebracht würden und zu nicht geringem Nachteil für die Kammer liegen bleiben.“*<sup>50</sup>

Am Kalterer See lässt sich der Wechsel vom Weißen Lagrein zum Slavenwein innerhalb von 40 Jahren nachweisen. Auch am Bloshof erfolgte der Wechsel von weißen Rebsorten zu roten um 1600 innerhalb kurzer Zeit. Am Freisinger Hof in Tramin hingegen zog sich die Umstellung von weißen zu roten Rebsorten über 200 Jahre hin. Die letzte Nennung von „Weiß Lagrein“ im „Hauslibell“ (Hauschronik) des Freisinger Hofes geht auf das Jahr 1717 zurück. Wir glauben

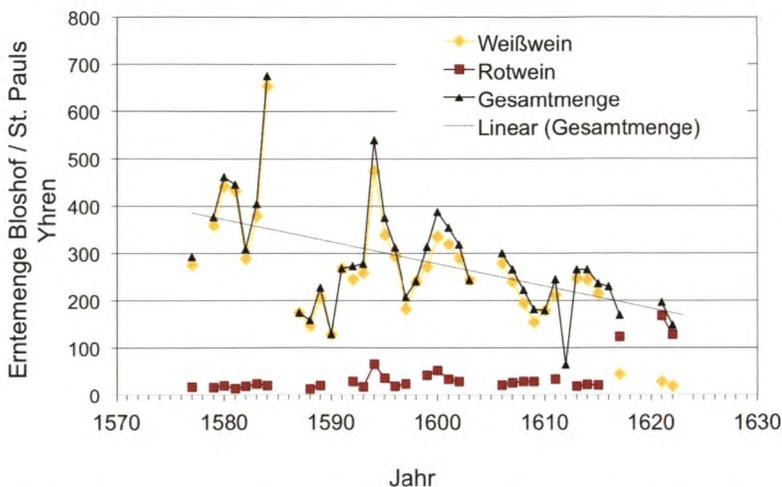


Abb. 14: Erntemengen zwischen 1577 und 1622 am Bloschhof in St. Pauls bei Eppan (1 Yhre entspricht ca. 80 l). Die Gesamtmenge geht auch für diesen Hof gegen Ende des 16. Jahrhunderts zurück. Der Rückgang betrifft offensichtlich nur den Weißwein. Die Rotweinsteinmenge bleibt auf niedrigem Niveau bis 1616 in etwa gleich. Um 1616 findet ein Wechsel statt und es wird mehr Rot- als Weißwein angebaut.<sup>54</sup>

daher, dass neben roten Sorten andere Weißweinsorten, die in diesem Hauslibell auch genannt werden, zunehmend den Weißen Lagrein ersetzen.<sup>51</sup>

Das Hauslibell beginnt mit dem Jahr 1661. Allein im 18. Jahrhundert werden dreimal „Rebsterben“ angeführt, und zwar in den Jahren 1709, 1774 und 1799. Dem extremen Kältejahr 1709 schreibt man zu, dass es die Zusammensetzung der Rebsorten im Trentino wesentlich verändert hat (Abb. 15 u. 16).<sup>52</sup>

Wir glauben, dass aufgrund der dargelegten Daten belegt ist, dass der Weiße Lagrein in Südtirol verschwunden ist. Eine Idee, wie man diese Schlussfolgerung einem weiteren Test unterziehen kann, stammt von Barbara Raifer.<sup>53</sup> Sie geht vom Umstand aus, dass man auch in Deutschland im Mittelalter zwei Weinsorten, den Hunnischen und den Fränkischen Wein, unterschieden hat. Der edle Fränkische Wein wird mit Burgundersorten und Savagnin (Traminer) in Verbindung gebracht, der Hunnische mit Heunisch, also mit einer

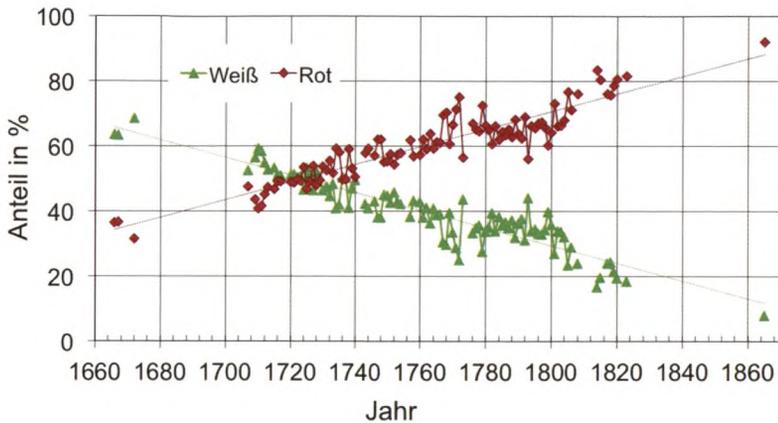


Abb. 15: Verhältnis von Weiß- zu Rotwein zwischen 1660 und 1860 am Freisinger Hof in Rungg bei Tramin. Um 1720 wird gleich viel Weiß- wie Rotwein angebaut und 1865 über 90 % Rotwein.<sup>55</sup>

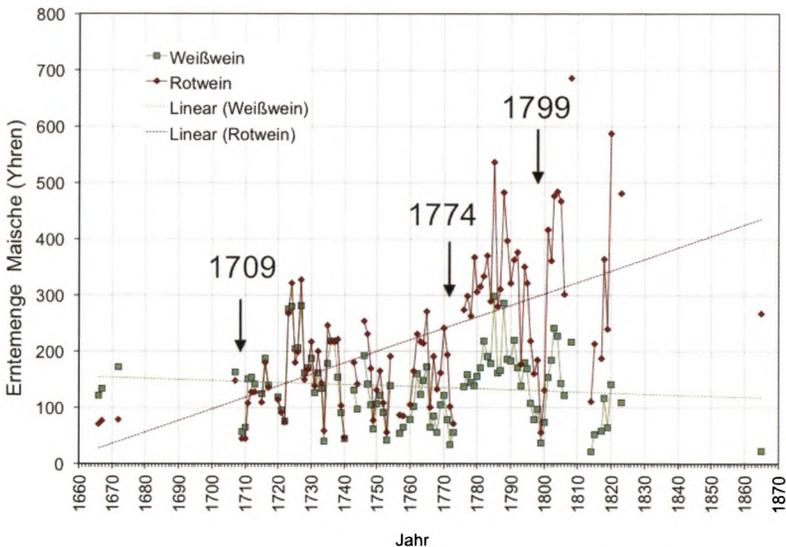


Abb. 16: Tatsächliche Erntemengen an Malsche für Weiß- und Rotwein am Freisinger Hof in Rungg bei Tramin (1 Yhre entspricht ca. 80 l). Man sieht, dass die Erntemenge beim Rotwein ansteigt, während sie beim Weißwein nur leicht zurückgeht. In den Jahren 1709, 1774 und 1799 vermerkt die Chronik des Hofes „Rebsterben“. Die sprunghafte Änderung um 1774 weist auf einen Wechsel in den Rebsorten hin.<sup>56</sup>

weniger edlen Rebsorte. In Tirol unterschied man den edleren Lagrein oder Deutsch vom Gschlafen oder Welsch. Barbara Raifer will nun zwei Rebsorten, den Lagarino Bianco und eine weitere, die mit dem Weißen Lagrein in Verbindung gebracht wird, mit molekularbiologischen Methoden auf ihre Abstammung überprüfen lassen. Wenn diese Rebsorten von der Heunischen abstammen würden, wäre es demzufolge unwahrscheinlich, dass sie Nachkommen des Weißen Lagreins wären. Dies würde unsere These vom Verschwinden des Weißen Lagreins unterstützen.

Der Weiße Lagrein wurde offensichtlich von einer Klimaverschlechterung gegen Ende des 16. Jahrhunderts besonders stark betroffen. Einer der Gründe dafür könnte sein, dass aus ihm ein Süßwein gekeltert und er später gelesen wurde als die anderen Sorten. Dies belegt die Weinleseordnung in Tirol.<sup>57</sup> In der Tiroler Landesordnung von 1532 wird nämlich in Artikel 29 auch die Lesezeit geregelt.<sup>58</sup> Es werden darin zwei Weinlesen unterschieden. Die erste wird Gschlafen oder Welsch, die zweite wird „rechte Wymmat“, Lagrein oder Deutsch genannt. Der Weiße Lagrein (wie auch Roland Zwerger festhält, kann man davon ausgehen, dass ohne nähere Bezeichnung der Weiße Lagrein gemeint war<sup>59</sup>) wurde also später gelesen und hat daher sicherlich unter einer Klimaverschlechterung noch mehr gelitten als andere Sorten.

Nachfolgend ein Auszug aus der Tiroler Landesordnung von 1532 (s. auch Abb. 17):

*„XXIX. Zu welcher Zeyt die Wymmat gehalten werden sollen  
Nachdem inn diser unser Fürstlichen Graffschafft Tirol / gemainiglich am Eisack / unnd an der Etsch / auch an etlichen andern orten im Jar / der Wymmat zway sein / als Gschlafen / das man nennt Welsch / das ee zeitig wirdt / Und das recht Wymmat / das man nennt Lagreyn / oder Teutsch / daas später zeitig wirdt: Deßhalb Ordnen unnd Setzen wir / Das nun hinfür an / ain yeder Pawman schuldig sein soll / Wann Er Außfeylen oder Wymmen will / dasselb Wymmat seinem Grundt unnd Zinsherren / oder desselben Amptman (wo er den in diesem unserm Landt hat) zu guter zeit (nach verne des Orts oder gegend da er wont / Damit der Herr zu derselben Wymmat ainem oder zu inen baiden kummen müge) verkünden unnd wissen / und ine bit-*

# Wey Reformierte Lands- ordnung der Fürstlichen Graffschafft Tirol.



Die Röm: Kay: May: vnd Fürstlicher Durch-  
leuchtigkeit Erzherzog Ferdinanden zu Osterreich  
in. Gnad vnd Freyhait.

Abb. 17: Titelblatt der Tiroler Landesordnung von 1574. In den Landesordnungen von 1532 bis 1603 wird die „Gschlafenen“ oder „Wälsch“ von der „Lagreyn“ oder „Teutsch“ Weinlese unterschieden. Unter Lagrein verstand man damals den Weißen Lagrein, welcher nach den Gschlafenen als letztes gelesen wurde.

*ten lassen / Das er im es verünn: Wann dann der Herr / oder yemandt von seinen wegen / nach söllichen verkünden unnd bitten / seinen willen nit geben / oder kummen wolte / unnd ye die Notdurfft erfordern würde / der Wymmat ains oder mer zuthun / so soll der Pawman söllich der Herrschafft / oder Gerichtsobrigkait / an denselben Ennden / da die zinsgüter ligen / ansagen / Unnd alsdann nach derselben herrschafft oder Gerichtsobrigkait Rhat Wymmen / So mag die Herrschafft ainen Bräbst darzu verordnen / damit dem Grundherren das sein versehen werde: Unnd ob die Notdurfft erforderte / Das man Außfeylen müßte / So soll der Pawman söllich Außfeylen auch mit Wissen seins Grundtherren thun: Dargegen soll der Grundtherr das Außfeylen nit wören / auch seinen tail ausgefeylten Most zunemen schuldig sein / Und den Pawman nit trinngen / noch der Pawman schuldig sein / im dem Grundt oder Zinsherren ain andern Most darfür zugeben. An welchen Orten und Enden aber vorher der gebrauch gewesen ist / nit zu wymmen / bis das söllich von der Oberkait Erlaubt wirdet / darbey soll es noch beleiben.“*

Aus der Landesordnung wird außerdem ersichtlich, dass die Lagreinrebe auch Deutsche und die Gschlafene auch Welsche genannt wurde. Wenn man nun wohl zurecht davon ausgeht, dass die Gschlafenen (Sclaven) über Italien (Welschland) nach Tirol gekommen sind, dann kann man auch vermuten, dass der Weiße Lagrein aus Deutschland nach Tirol gekommen ist. Verbindungen nach Norden sind seit dem 8. Jahrhundert über die zahlreichen süddeutschen Klöster mit Besitz von Weingärten in Tirol jedenfalls belegt.<sup>60</sup>

Eine weitere Frage zum alten Traminer Wein, der wir nachgegangen sind, ist, ob er „reinsortig“ gekeltert wurde. In ihrem Standardwerk über Rebsorten schreiben Robinson et al., dass der Traminer Wein im Mittelalter aus Muskateller und Weißem Lagrein gekeltert worden wäre.<sup>61</sup> Worauf diese Feststellung, dass der Traminer im Mittelalter aus mehreren Sorten gekeltert wurde, beruht, wird allerdings nicht klar. Christine Krämer zitiert diesbezüglich den Humanisten Campano aus dem Jahr 1471 und den Pilger Felix Fabbri, die beide den Traminer Wein mit Muskateller assoziieren, jedoch nicht mit Weißem Lagrein.<sup>62</sup> Lokale Quellen hingegen geben keinen Hin-

weis darauf, dass der Traminer Wein auch aus weißem Muskateller gekeltert worden wäre. Dies bestätigt auch der Traminer Historiker Roland Zwerger. Als Sorte des Traminer Weines wird immer nur Weißer Lagrein genannt, wobei „Weißer“ als Selbstverständlichkeit oft weggelassen wurde.

Lokale Dokumente weisen im Gegenteil darauf hin, dass der Traminer Wein „reinsortig“ gekeltert wurde.<sup>63</sup> Im Folgenden wird ein konkretes Beispiel angeführt. Der Trientiner Bischof, in dessen Herrschaftsbereich Tramin damals fiel, hat den Traminer Einwohnern ihre „Freiheiten, Statuten und Ordnungen“ bestätigt. Im Jahr 1541 tat dies Christof von Madruzzo (Abb. 18) und der Text zeigt, dass sehr darauf geachtet wurde, was als Traminer verkauft wurde. Jede Fuhre des Traminer „Hauptweines“ musste nämlich bei der Weinlese verzeichnet werden, damit nicht andere Weine als Traminer verkauft werden konnten. Nachfolgend der Originaltext:

*„Mer ordnen, setzen und wellen wir das all Tramynner Hauptwein, ausgenommen die, so der priesterschaft und dem Adel zuegehören, järlichen in dem wymadt mit der genannten von Tramyn petschafft und secret, durch die so sy mitsambt unserm Richter darzue verordnen, verzeichnet werden, und daraus von ainem jedlichen Fueder der genannten Gemainde, ain Kreuzer erfolgen und angelegt wie obgemelt, damit nit anderwein für Tramynner verkaufft werden und wo ain verzeichneter Wein, oder von den genannten Erwölten gefölscht oder ander den Hauptwein gefunden wurden so sollen derselben Wein zwei tail uns und unsern Nachkhommen und der dritt Tail der genannten Gemainde verfallen sein und angelegt werden wi vor geschrieben steet.“*

Vom 18. bis zum 20. Jahrhundert war in Südtirol die Pergola die vorherrschende Erziehungsform für die Weinreben. Wir glauben, dass sich diese Erziehungsform erst mit der Überhandnahme großbeeriger und saftreicher Rebsorten im 17. Jahrhundert, so wie es auch Guarinoni 1610 schildert, durchgesetzt hat. In den Weinleseaufschreibungen des 16. Jahrhunderts werden, wenn überhaupt, meist Zeilen genannt und die „Pergln“ stehen oft mit der Sorte „Sclaven“ in Zusammenhang. Die „Sclaven“ erinnern an die Sorte „Geschlafene“ (heute ampelographisch Rossara genannt) oder die „schiava“

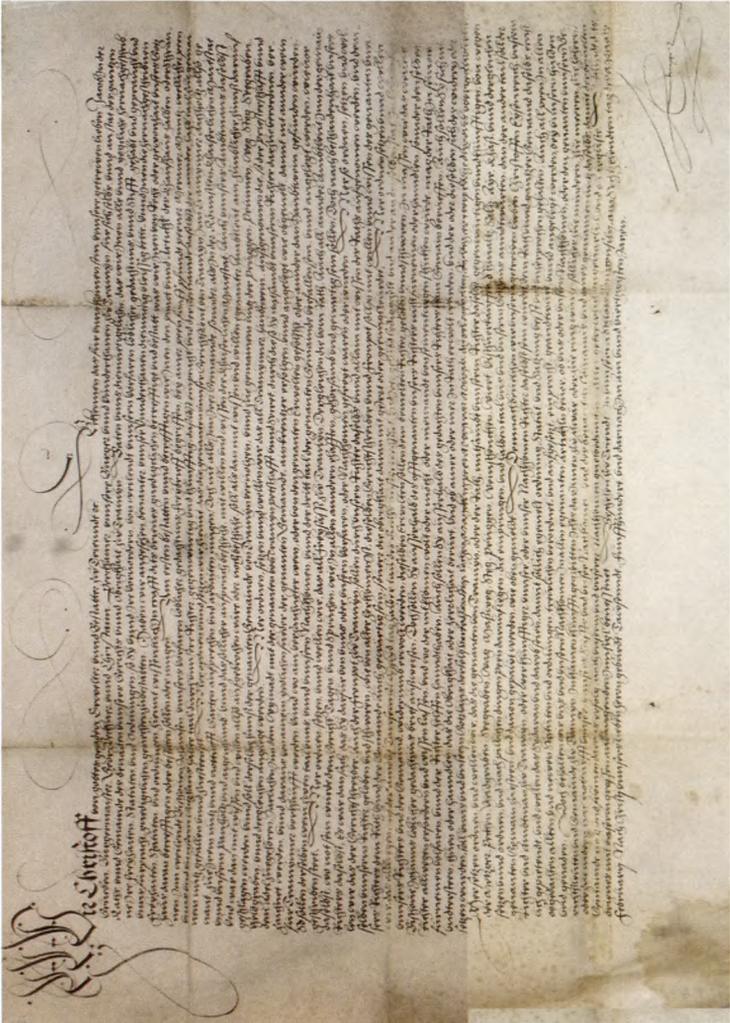


Abb. 18: Kardinal Christof von Madruzzo bestätigt als Bischof von Trient den Traminern im Jahr 1541 ihre Rechte und Pflichten. Unter anderem wird angeordnet, dass bei der Lese jedes Fuder vom „Hauptwein“ gekennzeichnet werden muss, damit „nicht anderer Wein für Traminer“ verkauft wird. Dies ist ein klares Indiz für die Sortenreinheit des damaligen Traminer Weines. Auch in der Gemeindeordnung von Bischof Bernhard von Cles aus dem Jahr 1535 wird dies schon festgeschrieben.<sup>64</sup> (Privatbesitz)

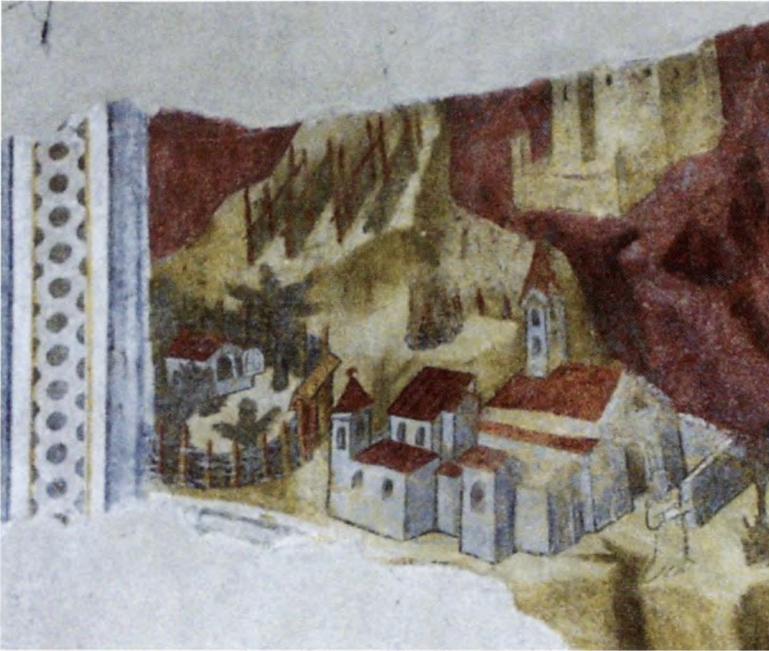


Abb. 19: Kleines Detail aus den Fresken der Kirche St. Valentin in Tramin. Links oben sind Zeilen von Weinreben dargestellt. Auch in Dokumenten werden im Zusammenhang mit Weißem Lagrein Zeilen und nicht Pergeln genannt. Die St. Valentins Kapelle wird im Jahr 1276 zum ersten Mal schriftlich erwähnt. Ein Teil der Fresken wird mit jenen im Adlerturm in Trient in Verbindung gebracht. Sie sollen aus dem 2. Jahrzehnt des 15. Jahrhunderts stammen.<sup>65</sup>

(italienisch für Vernatsch), welche beide weiche Schalen haben und saftreich sind. Einen weiteren Hinweis, dass der Traminer Wein im Mittelalter auf Zeilen gezogen wurde, finden wir in der St. Valentins-Kirche in Tramin. Die Fresken darin werden mit jenen im Adlerturm in Trient in Zusammenhang gebracht und stammen aus dem frühen 15. Jahrhundert. Als kleines Detail wurden auch ein paar Zeilen von Weinreben abgebildet. (Abb. 19)

Im 19. Jahrhundert wurden von der Familie von Elzenbaum in Tramin über viele Jahre die Wein- und Maischepreise mit Bemerkungen zum Jahrgang aufgeschrieben (Abb. 20 u. Tab. 2).<sup>66</sup> In den Weinpreisen finden wir sowohl die Einflüsse von Rebkrankheiten

(Oidium ab 1850 und Peronospora ab 1884), als auch von Temperaturanomalien (1813 und 1816) und Frösten (1800 und 1873) wieder. Der höchste Weinpreis des 19. Jahrhunderts, erlöst im Jahr 1859, spiegelt exakt den Höhepunkt der damals nur als „Traubenkrankheit“ bezeichneten neuen Pilzkrankheit Oidium wider. Das Oidium trat 1850 zum ersten Mal in Tramin auf und verursachte in der Folge über 12 Jahre hinweg hohe Weinpreise. Erst ab dem Jahr 1862 konnte die Krankheit mit Schwefelstaub erfolgreich bekämpft werden. Der zweithöchste Weinpreis wurde bereits im Jahr 1816 erlöst. Dieses Jahr ist als „Jahr ohne Sommer“ in die Klimageschichte eingegangen. Der Ausbruch des Vulkanes Tambora auf der Insel Sumbawa in Indonesien wird dafür verantwortlich gemacht.<sup>67</sup> Die hohen Weinpreise von 1814 hingegen scheinen eine Spätfolge der kalten Witterung aus dem Jahr 1813 zu sein.

Diese Reihe von Weinpreisen aus dem 19. Jahrhundert weist darauf hin, dass es immer wieder zu dramatischen Einschnitten im Weinbau in Tramin gekommen ist. Selbst Johann Philipp Bronner bezeugt, dass allein im 19. Jahrhundert innerhalb weniger Jahre große Änderungen im Weinbau in Tramin stattgefunden haben müssen. Er schreibt 1856:

*„Die Traubenkrankheit der 1850er Jahrgänge, die so stark wüthete, daß ganze Lagen ruinirt wurden, und in Folge dessen ausgehauen werden mußten, wird aber in dem bisherigen bezeichneten Systeme mancherlei Aenderungen hervorgebracht haben, worüber ich aber nichts weiteres mittheilen kann.“*<sup>68</sup>

Im 19. Jahrhundert wurden auf Initiative von Erzherzog Johann verschiedene edle Rebsorten aus Deutschland nach Tirol eingeführt. Darunter war neben Riesling und Burgundersorten anscheinend auch der Gewürztraminer, welcher in Südtirol spätestens ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts angebaut wird.<sup>69</sup>

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Rebsorte des Traminer-Weines im Mittelalter in Südtirol Weißer Lagrein genannt wurde. Wir glauben, dass diese Sorte im Anbau in Tirol spätestens bis zum 19. Jahrhundert gänzlich verschwunden ist. Der Grund hierfür ist eine Klimaverschlechterung mit Beginn im 16. Jahrhundert. Nachweislich gab es vor allem beim Weißen Lagrein, welcher

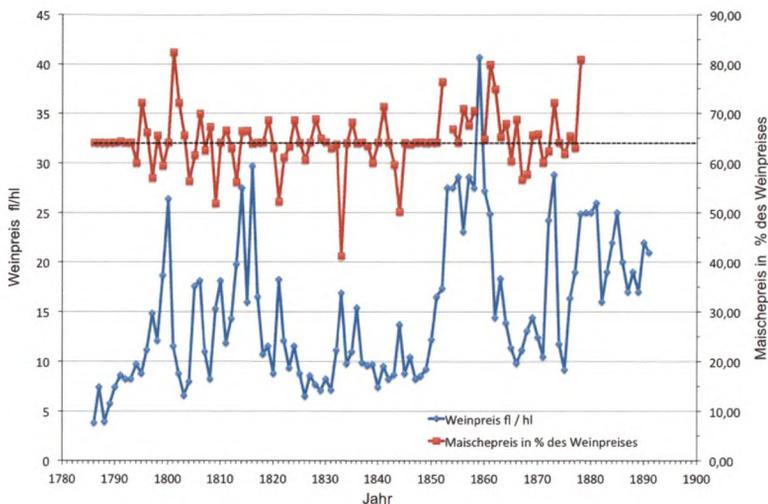


Abb. 20: Wein- und Maischepreise in Tramin von 1786 bis 1891. Die Spitzen im Weinpreis sind ein Hinweis auf geringe Erntemengen. Dafür kann es mehrere Gründe geben. Zwischen 1850 und 1861 war es der Mehltau (*Oidium Tuckeri*). Laut Johann Philipp Bronner mussten in Tramin aufgrund der Traubenkrankheit ganze Lagen ausgehauen werden, was zu „mancherlei Änderungen“ im Weinbau in Tramin geführt habe. Diese Änderungen konnte er aber schon bei seinem Besuch im Jahr 1856 nicht mehr näher bezeichnen.

später gelesen wurde als die übrigen Sorten, sowohl bei Menge als auch Qualität große Einbußen. Ein Synonym für den Weißen Lagrein war „Deutsche“. Seit dem 8. Jahrhundert haben zahlreiche altbayerische Klöster Weingüter in Südtirol besessen und es ist wahrscheinlich, dass sie auch edle Rebsorten aus dem Norden versuchsweise mitgebracht haben. Wenn dem so ist, dann könnte der Weiße Lagrein auch die Rebsorte Traminer beziehungsweise Gewürztraminer gewesen sein, von der man heute annimmt, dass sie aus Wildreben im Rheintal entstanden sei.

Tab. 2: Bemerkungen zu den Weinjahrgängen von der Kellerei von Elzenbaum aus Tramin <sup>70</sup>

Jahrgang	Bemerkungen
1816	Sehr nass – Hungerjahr
1835	Viel Gossenfrass (Sauerwurm)
1836	Sehr viel Gossenfrass
1837	idem
1838	idem
1839	Guter Wein
1840	Viel, aber schlechter Wein
1841	Wenig, aber guter Wein
1842	Guter Wein
1843	Mittelmäßiger Wein
1844	Guter Wein, aber Rebentod
1845	Guter Wein
1846	Wenig, aber sehr guter Wein
1847	Mittelmäßiger Wein
1848	idem
1849	idem
1850	Anfänge der Traubenkrankheit (Oidium)
1851	Merkliches Auftreten derselben
1852	Zunehmen der Krankheit
1853	Lese in allen Weingärten verdorben
1854	Sehr starkes Auftreten der Krankheit
1855	idem
1856	idem
1857	idem
1858	idem
1859	Die Traubenkrankheit im höchsten Stadium
1862	Erste Anwendung des Schwefels
1865	Guter starker Wein
1866	Sehr guter Wein
1867	Guter Wein
1868	Sehr starker Hagelschlag
1869	Mittelmäßiger Wein, Frost, Schwindpocken <sup>71</sup>

Jahrgang	Bemerkungen
1870	Guter Wein
1871	Massenertragnis, Qualität gering
1872	Feucht, Schwindpocken
1873	Frost und sehr nasses Jahr
1874	Frost in höheren Lagen, aber gute Ernte
1875	Sehr guter Ertrag, Qualität mittelmäßig
1876	Schwindpocken und Oidium sehr stark
1877	Schwindpocken und feuchte Witterung in der Blüte
1878	Sehr nasses Jahr, Gossenfrass, Schwindpocken
1879	Frost und Gossen
1880	Rebentod und im Frühjahr Frostschäden
1881	Geringer Traubenansatz, aber guter Wein
1882	Sehr nasses Jahr, besonders im Herbst, Traubenfaule, Überschwemmung
1883	Mittelmaiges Jahr, etwas Frost
1884	Erstes Auftreten der Peronospora
1885	Peronospora, nasses Frühjahr, Überschwemmung
1886	Das Auftreten der Peronospora noch stärker, Zuckergehalt, Most gering
1887	Besser als im vorigen Jahr, Rückgang der Reben in Folge Peronospora; Bespritzen der Reben
1888	Schwache Reben als Folge der Peronospora; wenig aber guter Wein
1889	Hagel strichweise, Gossenfrass
1890	Starker Gossenfrass, besonders in den im Vorjahre von Hagel betroffenen Weingärten
1891	Rebentod so stark, wie seit Menschengedenken nicht erinnerlich

## „Moderne“ Keltertechnik im 15. Jahrhundert

Eine Faszination im Weinbau liegt darin, dass bei geeigneten Randbedingungen auch mit einfachsten Mitteln ein großer Wein produziert werden kann. Michele Falzone del Barbaró hat dies folgendermaßen ausgedrückt:

*„Überraschenderweise ist der Wein auch heute noch das einzige Lebensmittel, welches mittels archaischer Methoden ohne Beeinträchtigung der Qualität, erzeugt werden kann.“<sup>72</sup>*

Für die sichere Konservierung der Weine ist der Einsatz von Schwefel von großer Wichtigkeit. Für die Weine im Mittelalter hat dies Fritz Schumann so formuliert:

*„Nach der Anwendung des Schwefels im Anschluß an den ersten Abstich blieben die Weine hell in der Farbe und behielten ihren sortentypischen Duft. Das Nennen von Rebsorten wurde erst interessant.“<sup>73</sup>*

Ausgehend von diesen beiden Zitaten möchten wir hier nur die Weinschwefelung behandeln, welche die zentrale Technik bei der Konservierung des Weines darstellt. Die desinfizierende Wirkung von Schwefeldämpfen war eigentlich schon im antiken Griechenland bekannt. Homer lässt Odysseus nach der Rückkehr von Troja ausrufen: „Eurycleia, bring mir reinigenden Schwefel und mach Feuer, so dass ich das Haus ausgeräuchern kann.“<sup>74</sup> Der Einsatz von Schwefeldämpfen bei der Weinherstellung ist aber weder bei den Griechen noch bei den Römern belegt, und nach Fritz Schumann auch unwahrscheinlich.<sup>75</sup> Auch in den frühen und weit verbreiteten Weinbaulehrbüchern, wie die des Gottfried von Franken, Villanova oder de Crescentiis, fehlt jeder Hinweis darauf. Trotzdem findet man zahlreiche Belege dafür, dass im 15. Jahrhundert in Deutschland zu sorglos mit der Weinschwefelung umgegangen wurde.<sup>76</sup> Bisher galt 1530 als das Jahr, in dem die „früheste, umfangreiche Empfehlung

zur Anwendung des Schwefels bei Weinkrankheiten“ geschrieben wurde, die 15 Jahre später in Speyer auch gedruckt erschien.<sup>77</sup> Olivier de Serres, der in Frankreich die Grundlagen des modernen Weinbaues und der Önologie gelegt hat,<sup>78</sup> betont um 1600, dass in Deutschland Weine geschwefelt würden und auch 30 Jahre haltbar seien.<sup>79</sup> Im Umkehrschluss müsste das bedeuten, dass in Frankreich die Schwefelung um 1600 noch nicht allgemein üblich war.<sup>80</sup>

Aus Südtirol sind nur wenige frühe Texte zu Weinbau oder Keltertechnik bekannt. Einer davon ist das „Pelzbüchl“ von Hans Haring, welches um 1500 geschrieben wurde.<sup>81</sup> Hans Haring war, als er das Pelzbüchl schrieb, Kaplan der Herren von Annenberg im Vinschgau, nordwestlich von Meran. Er wurde durch Ulrich von Liechtenstein zum Priester geweiht. Dieser war im Jahr 1479 verantwortlich für die Weinlese und die Einkelterung des Domkapitels von Trient im Amt Tramin, bevor er von 1493 bis 1505 als Bischof von Trient amtierte.<sup>82</sup> Hans Harings Pelzbüchl ist zum guten Teil eine Kompilation von älteren Texten. Er bringt aber auch eigene Erfahrung ein und nimmt Bezug auf lokale Weine, wie Paulsner und Eppaner. Zum Einsatz von Schwefel bei der Weinherstellung verliert er aber kein Wort.

Auch in einer Sammelhandschrift, die im Jahr 1535 angelegt wurde, und die sich entsprechend dem Exlibris 1572 im Besitz des Herren Leopold von Trautmannsdorf in Südtirol befunden hat, findet sich unter den „Weinrezepten“ kein Hinweis auf den Einsatz von Schwefeldämpfen.<sup>83</sup>

Eine weitere, noch ältere Handschrift wird dem Tegernseer Abt Konrad Ayrinschmalz zugeschrieben.<sup>84</sup> Tegernsee zählte zu den ältesten bayerischen Klöstern mit Grundbesitz in Tirol.<sup>85</sup> Ursprünglich konzentrierte sich der Tegernseer Besitz um Bozen und Lana. Im 13. Jahrhundert hat sich der Weinhof in Oberplanitzing bei Kaltern zum Haupthof der Tegernseer in Südtirol entwickelt.<sup>86</sup> In Kaltern war Tegernsee das einzige altbayerische Kloster mit jahrhundertlangem Grundbesitz.<sup>87</sup> Die Handschrift des Tegernseer Abtes stammt aus dem Jahr 1479 und trägt den vom Lateinischen ins Deutsche übersetzten Titel „Büchlein über das Pflanzen von Bäumen“.<sup>88</sup> Der Text belegt große eigene Erfahrung im Weinbau. Im Absatz mit dem Titel „*Wie herbe Weine aus Tramin geklärt werden*“<sup>89</sup>



Abb. 21: Deckengemälde im ehemaligen Amthaus des Klosters Tegernsee in Oberplanitzing bei Kaltern. Es zeigt den Heiligen Quirinus über dem Kloster Tegernsee. (Foto Helmuth Rier. Wir danken Ludwig Andergassen für den Zutritt zum Deckengemälde in seinem Schlafzimmer)

wird zum Beispiel detailliert ein Verfahren beschrieben, das man noch heute als Eiweiß- mit anschließender Bentonitschönung mit Erfolg durchführen könnte.<sup>90</sup>

Wichtig für uns ist, dass in dem 1479 als Lehrbuch verfassten Traktat des Tegernseer Abtes erstmals auch die Schwefelung von Wein zur besseren Konservierung desselben beschrieben wird.<sup>91</sup>

*„Wie man Vorsorge treffen kann, dass der Wein nicht umkippt  
Nimm Schwefel, weißen Weihrauch, Samen der weißen Rauke, löse den Schwefel auf an langsam brennendem Feuer und mische den Weihrauch und die Rauke, die du zuvor pulverisiert hast, mit dem Schwefel. Dann umhülle mit dieser Mischung, die noch auf dem Feuer steht, so viele zarte krumme oder gebogene Ästchen von Lindenholz wie du mit ihr zu umkleiden vermagst. Und wenn du ans Werk gehen willst, so nimm von den genannten Ästchen fünf für einen Ternar und ein kleines Gefäß, das einen Krug faßt. Dieses Gefäß räuchere mit den vorher angezündeten Ästchen aus, indem du diese im Innern des Gefäßes mit einer eisernen Räucherpfanne hältst, und verschließe die Öffnung des Gefäßes mit einem angefeuchteten Tuch, damit der Rauch nicht entweiche. Wirf die Kohlen, die aus den Ästchen entstanden sind, fort und gieße durch eine Clepsychra aus dem Ternar Wein in das ausgeräucherte kleine Gefäß, bis es voll ist und verschließe dabei die Öffnung rings um die Clepsychra sorgfältig mit dem feuchten Tuch, damit der Rauch nicht entweiche. Schließlich nimm diesen so beräucherten Wein und bringe ihn in den Ternar zurück, wobei du die Öffnung des Fasses nach der Eingießung verschließt. Und der Wein wird sich halten.“<sup>92</sup>*

Die Verwendung von Schwefel zur Weinkonservierung wurde erst einige Jahre nach Niederschrift dieser Anweisung erlaubt. Dass „die Verwendung von einem Lot verbrannten Schwefel auf ein Fuder Wein“ zulässig ist, wurde im Jahr 1482 nach der fränkischen Puntation bestätigt, 1487 vom Reichsdeputationsausschuss in Rothenburg ob der Tauber vorgeschlagen und 1497 vom Reichstag in Freiburg im Breisgau verabschiedet.<sup>93</sup> Anscheinend wurden trotzdem Weine häufig zu stark geschwefelt, denn 1610 schimpft zum Beispiel der Haller Arzt Hippolytus Guarinonius über „den starcken fürziehenden Einschlag / welcher fast nach dem ungehewren Schwefel stinckt / wie die unsinnigen Francken- unnd ander Wein“.<sup>94</sup>

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass schon im 15. Jahrhundert die wichtigste Technik für einen reduktiven Ausbau der Weine teilweise bekannt war. Durch das Verbrennen elementaren Schwefels, wie im Tegernseer Lehrbuch ausführlich beschrieben, konnte der Charakter der Rebsorten im Wein länger erhalten werden. Entsprechend findet man in den Tegernseer Schriften sehr frühe Nennungen von Rebsorten.<sup>95</sup>

## Die Weinbauentwicklung in Bozen vom 16. bis zum 19. Jahrhundert

Das Heilig-Geist-Spital von Bozen gehörte über Jahrhunderte zu den größten Weinproduzenten in diesem Raum. (Abb. 22) Die erhalten gebliebenen jährlichen Rechnungsbücher datieren zurück bis 1509.<sup>96</sup> Darin sind auch Erntemengen und Weinpreise verzeichnet. Anhand dieser ungewöhnlich vollständigen seriellen Quellen kann die Entwicklung von Weinbau und Keltertechnik im Bozner Raum ab dem 16. bis ins 19. Jahrhundert nachgezeichnet werden. Im 16. Jahrhundert verkaufte das Heilig-Geist-Spital in Bozen zwei Weinsorten: den Winterwein und den Leitacher. Die Leitsorte war der Leitacher. Beides waren Weine, die nach Weißweinmanier hergestellt wurden. Der Winterwein wurde meist „ab der Torggl“, das heißt sofort nach dem Pressen der Trauben noch als Most verkauft. Der teurere Leitacher hieß ursprünglich Leitenwein und stammte



Abb. 22: Darstellung von Bozen im 18. Jahrhundert. In der Mitte des Bildes erkennt man die Pfarrkirche von Bozen und links davon das Heilig-Geist-Spital. (Privatbesitz)

aus den steilen Weinhängen, den sogenannten Leiten um Bozen. Dieser wurde meist mit dem Geschirr verkauft. Im Jahr 1628 wird erstmals ein Vergerner erwähnt. Der Vergerner war der auf den Trestern vergorene Wein. Diese Technik dürfte in Südtirol um 1600 herum allgemein verbreitet worden sein.<sup>97</sup> Rebsorten werden in den Rechnungsbüchern allerdings nicht unterschieden.

Ab 1676 wurde der gesamte Wein aus den Eigengütern auf den Trestern vergoren und die Trestern wurden anschließend zum Brennen verkauft. Ab 1696 ließ das Spital die Trestern selber brennen und verkaufte diesen „Branntwein“.

Um 1709 verschwinden der Winterwein und der Leitacher in den Rechnungsbüchern des Spitals. Das Jahr 1709 ist als extremes Kältejahr bekannt, in dem auch viele Reben abgestorben sind. Von 1686 bis 1730 verkaufte das Spital auch einen „Fernätscher“. Dieser Wein muss nicht unbedingt von der Rebsorte Vernatsch gekeltert worden sein, wie in einem späteren Kapitel erläutert wird. Nach der Zäsur um 1709 wurde von 1721 bis 1757 hauptsächlich „Weiß- und Rotwein“ ohne nähere Bezeichnung verkauft. Es scheint dies eine Zeit des Überganges gewesen zu sein. Ab 1752 taucht „Vergerner vom Vorjahr“ und „Druck“ in den Rechnungsbüchern auf. Der Druckwein wurde bis 1788 separat verkauft und ab dann offensichtlich dem Vergerner beigemischt, da er nicht mehr separat angeführt wird.

Zwischen 1550 und 1775 hat sich die Fläche der vom Spital selbst bewirtschafteten Güter von 6,6 ha auf etwa 20 ha verdreifacht.<sup>98</sup> Die Lesemenge hat sich im selben Zeitraum von etwa 40 Fuder auf etwa 120 Fuder ebenfalls verdreifacht und kann daher alleine durch die Flächenvermehrung erklärt werden.<sup>99</sup> Der Hektarertrag lässt sich auf etwa 38 hl/ha Maische beziehungsweise auf etwa 25 hl/ha Wein abschätzen. Dabei ist jedoch zu bedenken, dass es sehr große jährliche Schwankungen in der Erntemenge gab. Zwischen 1775 und 1870 haben sich die Erträge bei nur geringen Flächenänderungen ebenfalls verdreifacht. Diese Ertragssteigerung kann durch einen vermehrten Anbau von großbeerigen Rebsorten in der fruchtbaren und wasserreichen Bozner Talsohle erklärt werden (Abb. 23 bis 26).

Die Weinpreise sind aus verschiedenen Weinbaugebieten über Jahrhunderte aufgeschrieben worden. Daher bietet sich der Wein-

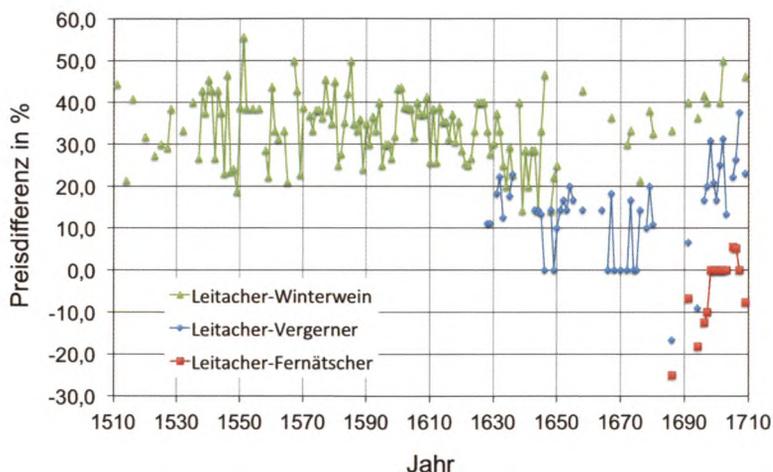


Abb. 23: Preisdifferenz der verschiedenen Weinsorten des Heilig-Geist-Spitals von Bozen, relativ zum Leitacher. Dieser war die Leitsorte des Heilig-Geist-Spitals und wuchs an den Berghängen um Bozen. Der Name Leitacher oder Leitenwein, wie er im frühen 16. Jahrhundert genannt wurde, rührt von Leite her, was soviel wie Hang bedeutet. Neben dem Leitacher und dem Winterwein taucht 1628 auch der „Vergerner“, der auf den Trestern vergorene Wein, in den Rechnungsbüchern des Spitals auf. Im Jahr 1686 löst der „Fernätscher“ den Leitacher als teuersten Wein ab.

preis als Parameter an, um unterschiedliche Entwicklungen im Weinbau aufzuzeigen und könnte als Ausgangspunkt für weitere Untersuchungen dienen. Beispielsweise variiert der Weinpreis oft indirekt proportional zur Erntemenge, welche wiederum vom Jahrestemperaturverlauf abhängt.<sup>100</sup> Er könnte daher bei der Rekonstruktion von Temperaturschwankungen vergangener Jahrhunderte hilfreich sein. Wir haben die Weinpreisentwicklung in Bozen mit jener in Steinbach (Abb. 27) und mit jener im Burgund und Stuttgart (Abb. 28) verglichen. Deutlich erkennt man, dass die Weinpreise ab etwa 1695 im Burgund (Vougeot) gegenüber jenen in Bozen und Stuttgart ansteigen. Eine Erklärung hierfür könnte sein, dass im Burgund um 1700 die Vinifikation geändert wurde und Fortschritte in der Weinqualität erzielt wurden.<sup>101</sup> In Bozen hingegen wird erst ab 1752 „Vergerner vom Vorjahr“, also Rotwein wie wir ihn heute kennen, verkauft.

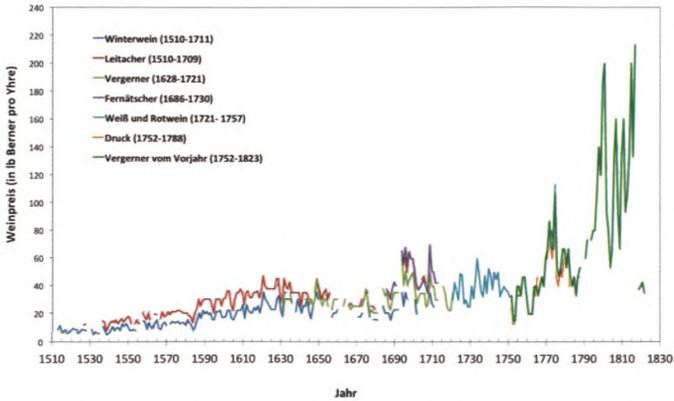


Abb. 24: Weinpreise der unterschiedlichen Weinsorten des Heilig-Geist-Spitals von Bozen zwischen 1509 und 1822. Im 16. Jahrhundert gibt es zwei Weinsorten: den günstigeren Winterwein und den Leitacher. Beide Weine verschwinden kurz nach 1709, einem extremen Kältejahr. Im frühen 17. Jahrhundert wird auch ein Vergerner, ein auf den Trestern vergorener Wein verkauft. Der Fernätscher, ein speziell produzierter Süßwein, taucht nur wenige Jahrzehnte um 1700 in den Rechnungsbüchern auf. Ab der Mitte des 18. Jahrhunderts wird Druckwein und Vergerner vom Vorjahr verkauft.

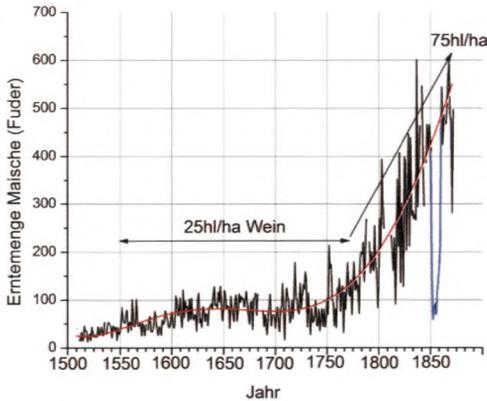


Abb. 25: Erntemenge an Traubenmaische des Heilig-Geist-Spitals von Bozen zwischen 1510 und 1873. Die rote Linie zeigt einen Polynomfit durch die Daten. Die blaue Linie gibt den Einbruch der Erntemengen durch das erstmalige Auftreten des Oidiums bis zur Bekämpfung mit Schwefelstaub wieder. Zwischen 1550 und 1775 liegt der „mittlere“ Hektarertrag bei 25 hl Wein. Dieser steigt bis 1870 auf etwa 75 hl/ha an.

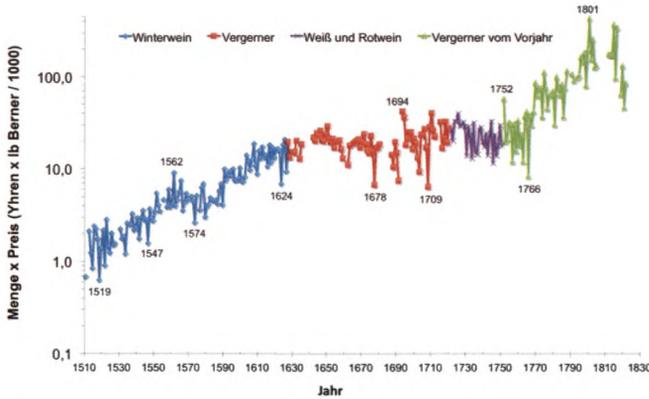


Abb. 26: Bruttoerlös (Erntemenge mal Weinpreis) des Heilig-Geist-Spital von Bozen der im jeweiligen Zeitraum vorherrschenden Weinsorte.<sup>102</sup> Durch den logarithmischen Auftrag werden markante Ausschläge sichtbarer. So für das extreme Kältejahr 1709, wo die niedrige Erntemenge nicht durch den hohen Weinpreis ausgeglichen werden kann. Die Steigerung des Ertrages im 16. Jahrhundert lässt sich durch die damalige Inflation erklären. Die Steigerung ab etwa 1770 fällt hingegen mit einer Steigerung der Erntemengen zusammen.

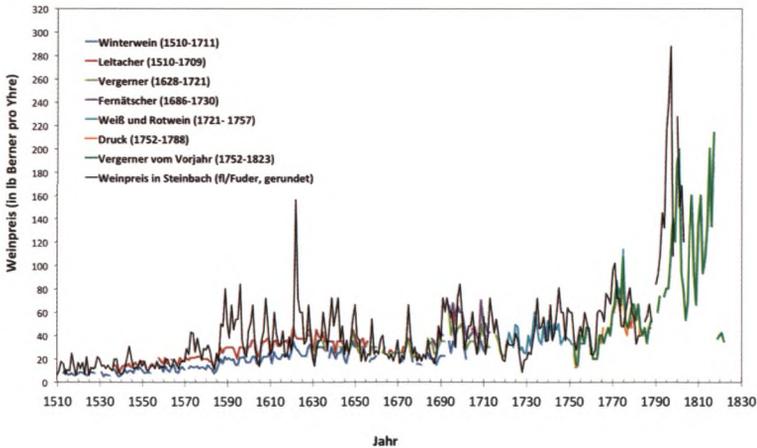


Abb. 27: Vergleich der Weinpreise in Bozen und Steinbach bei Baden-Baden.<sup>103</sup> Der Preis für Bozen ist in Pfund Berner pro Yhre und jener für Steinbach in Gulden pro Fuder angegeben. Die augenfällig parallelen Verläufe wären einer genaueren Analyse würdig. Im Jahr 1621 kam es jedenfalls aufgrund des Dreißigjährigen Krieges innerhalb von Wochen zu gewaltigen Preissprüngen.

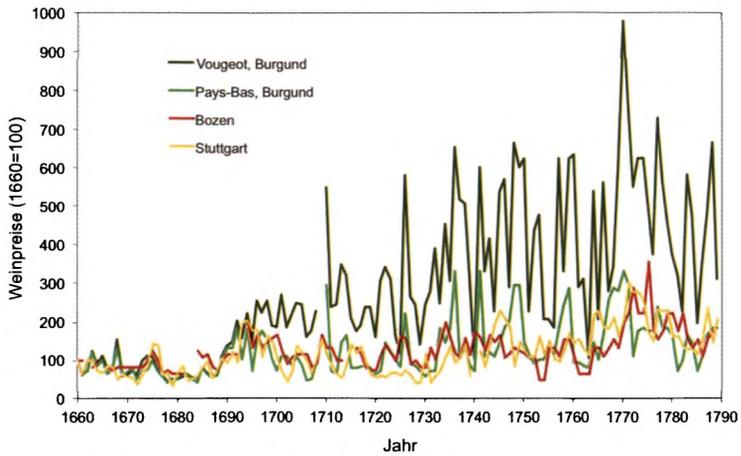


Abb. 28: Entwicklung der Weinpreise in Burgund,<sup>104</sup> Bozen und in Stuttgart<sup>105</sup> zwischen 1660 und 1790. Da die Währung und das Preisniveau unterschiedlich sind, wurden die Preise auf den jeweiligen Wert des Jahres 1660 normiert. Der hier auffallende separate Anstieg des Weinpreises von Vougeot nach dem Jahr 1690 weist auf eine Änderung in der Vinifikation und Fortschritte in der Weinqualität hin.<sup>106</sup>

# Vergleich der Rentabilität des Panholzer Hofes und Chateau Latour zwischen 1829 und 1861

Über die Rebsorten, welche in Tirol angebaut wurden, hat man sich schon im 19. Jahrhundert gewundert. So hat Erzherzog Johann, der Bruder des österreichischen Kaisers Franz I., als er am 23. Juli 1839 Rebärten in Bozen/Gries besuchte, in seinem Tagebuch vermerkt: *„sie haben in ihren Reben ein gewaltiges Durcheinander. Hier wird sich viel tun lassen!“*<sup>107</sup>

Auch bei der Versammlung der deutschen Land- und Forstwirte in Graz im Jahr 1846 kamen die Rebsorten in Tirol zur Sprache. Im Einführungsvortrag über Österreichs Weinbau hat der Sekretär Zahlbruckner den Tiroler Weinbau folgendermaßen charakterisiert:

*„Tirol scheint, bedenkt man die so günstige Lage seiner südlichen Landestheile, unter allen Provinzen Österreichs am ungünstigsten mit Rebsorten bedacht zu sein. Großentheils eigenthümlich und von den meist großbeerigen Trauben liefern sie wohl frühreife und süße, aber selten haltbare Weine von denen jene von Kaltern die besseren sind.“*<sup>108</sup>

Einen ersten Hinweis über die Rebsorten, welche um 1800 in Kaltern angebaut wurden, liefert ein Verzeichnis von Raslen (jungen Reben) für die Güter des Ignatz von Pach am Kalterer See (Abb. 30). Als rote Hauptsorten scheinen Mittervernatsch und Geschlafene und bei den weißen Sorten der Weißvernatsch auf.

Für den Gerichtsbezirk Kaltern kennen wir außerdem die angebauten Rebsorten aus einem amtlichen Bericht aus dem Jahre 1838:

*„Übrigens gibt es hier zu Lande eine große Menge Traubensorten, welche zu kennen aus dem Grunde nutzlos wäre, weil selbe nur populäre Lokalbezeichnungen haben, die außer dem kleinen Geisauge gar nicht verstanden würden. Die gewöhnlichen Sorten sind Farnatsch Trauben,*

wobei man mittlere und Großfarnatsch /: sogenannte großkörnige Meraner Trauben :/ unterscheidet, ferner Geschlafene /: eine Sorte, die in guten Lagen einen kräftigen schmackhaften Wein liefert :/ dann Marzamin, diese Rebensorte gibt ein dunkelfarbigen Wein, war zuvor mehr dem wälschen Tirol eigen, wird nun aber immer stärker auch hier herum angebaut. Es dürfte übrigens kaum eine Traubensorte geben, die man hier herum nicht antrifft.<sup>109</sup>

Die Rebsorte ist heute in Südtirol ein wichtiger Faktor, der den Erlös des Weinbauern wesentlich mitbestimmt. Wir untersuchen hier die Rentabilität des Panholzer Hofes am Kalterer See zur Mitte des 19. Jahrhunderts. Der Panholzer Hof war im Besitz der Familie von Giovanelli und hatte 14 ha Weingärten (Abb. 29). Um die Resultate besser einschätzen zu können, wollten wir die Daten mit einem anderen Weingut vergleichen. Da ähnliche Daten von Chateau Latour im Medoc verfügbar sind, haben wir dieses gewählt.<sup>110</sup> (Abb. 31) Die Geschichte von Chateau Latour reicht bis in das



Abb. 29: Panholzer Hof am Kalterer See auf einer Postkarte aus dem Jahr 1908. Die Leuchtenburg im Hintergrund stammt aus dem 13. Jahrhundert und wurde von den Rottenburgern, den Hauptleuten der Grafen von Tirol, errichtet. Die Burg überblickt auch das nahe Tramin, welches noch bis 1779 zum Fürstbistum Trient gehörte.<sup>111</sup>





Abb. 31: Der große Latour und der kleine Keil vom Kalterer See. Was verbindet die beiden?

Mittelalter zurück. Latour wurde durch die Familie de Ségur bekannt, die im Jahr 1695 in dessen Besitz gekommen war. 1707 wurden zum ersten Mal die Weine von Latour, Lafite und Margaux in einer Londoner Zeitungsannonce genannt. Es war die Zeit, in der in England vom „New French Claret“, dem neuen französischen Claret-Wein, gesprochen wurde und ein Aufbruch im Qualitätsweinbau stattfand.

Zu dieser Zeit gab es den Panholzer Hof am Kalterer See mindestens schon ein Jahrhundert lang. Der Name leitet sich her vom landesfürstlichen Bannwald am Nordwestufer des Kalterer Sees, an

dessen Grenze er errichtet wurde. Ab 1600 wurde dieser Bannwald sukzessive gerodet und mit Reben bepflanzt. Laut Vertrag kaufte am 23. Februar 1670 Johann Jakob von Pach von Elisabeth Greif eine Hälfte und von ihrer Schwester Klara am 24. Oktober 1677 die andere Hälfte des Panholzer Hofes. Bis 1827 verblieb der Panholzer Hof in der Familie von Pach aus Kaltern. Nach dem Tode des Ignatz von Pach im Jahr 1811 ging der Hof auf seine Tochter Marianne, verheiratete von Giovanelli, und 1827 dann auf deren Söhne Johann-Nepomuk, Alois und Peter von Giovanelli über. Der jetzige Eigentümer ist Christian Baron Dürfeld-Giovanelli. Der Hof wurde von einem Baumann gegen Lohn bearbeitet.<sup>112</sup> Mit Vertrag vom 26. Jänner 1808 übernahm Johann Rainer als Baumann den Hof. Nach seinem Tode folgten dessen Sohn Peter, dann dessen Witwe Katharina Baurgasser und schließlich deren Sohn Joseph Rainer. Mit diesem wurde am 29. Mai 1849 ein neuer Baumann-Vertrag aufgesetzt.

Die hier verwendeten Daten sind den vollständig erhalten gebliebenen Aufzeichnungen des Peter von Giovanelli entnommen.<sup>113</sup> Der von uns untersuchte Zeitraum von 1829 bis 1861 enthält auch 22 Jahre vor dem Beginn der Mehltauinfektionen in den Weinbaugebieten Europas. Diese Pilzkrankheit brach sowohl am Panholzer Hof (ab 1851), als auch auf Chateau Latour (ab 1852) in zwei großen Wellen herein. Auf beiden Weingütern wurde während der zweiten Befallswelle, neun Jahre nach dem ersten Auftreten, mit der Bekämpfung mittels Schwefelstaub begonnen. Bis zum Beginn der Mehltaujahre hatte es auf Latour nur 1830, aufgrund einer Frühjahrskälte, ein Fehljahr gegeben. Der Panholzer Hof hatte hingegen aufgrund einer Choleraepidemie 1834 und aufgrund starken Hagels 1848 insgesamt zwei schlechte Erntejahre. Über den gesamten Zeitraum von 1829 bis 1861 war der mittlere Ernteertrag auf Latour 13 hl/ha und auf dem Panholzer Hof waren es 25 hl/ha. (Abb. 33)

Diese durchschnittliche Erntemenge dürfte am Kalterer See auch für das vorhergegangene 18. Jahrhundert realistisch gewesen sein. Im Vertrag aus dem Jahr 1808 wurde nämlich zwischen dem Grundherren Ignatz von Pach und dem Baumann Johann Rainer festgelegt, dass bei einer Ernte von 325 bis 425 Yhren Trauben dem Baumann kein Abzug vom vereinbarten Lohn gemacht wurde. Fiel die

Ernte höher aus, wurde ihm entsprechend mehr entlohnt, fiel sie niedriger aus, musste er mit Abzügen rechnen. Bei einer damaligen Ausbeute von 65 % und wenn man die Yhre mit 80 l ansetzt, ergibt sich mit den bekannten Weinbergsflächen eine als normal angesehene Erntemenge zwischen 20 und 25 hl/ha Wein.

Für Südtiroler Verhältnisse waren dies jedoch immer noch geringe Ernteerträge. Das Heilig-Geist-Spital in Bozen konnte zum Vergleich die Erntemengen zwischen 1775 und 1870 von 25 hl/ha auf etwa 75 hl/ha verdreifachen. Dafür war wohl die fruchtbare und wasserreiche Bozner Talsohle neben den ertragstarken Rebsorten ausschlaggebend.<sup>114</sup>

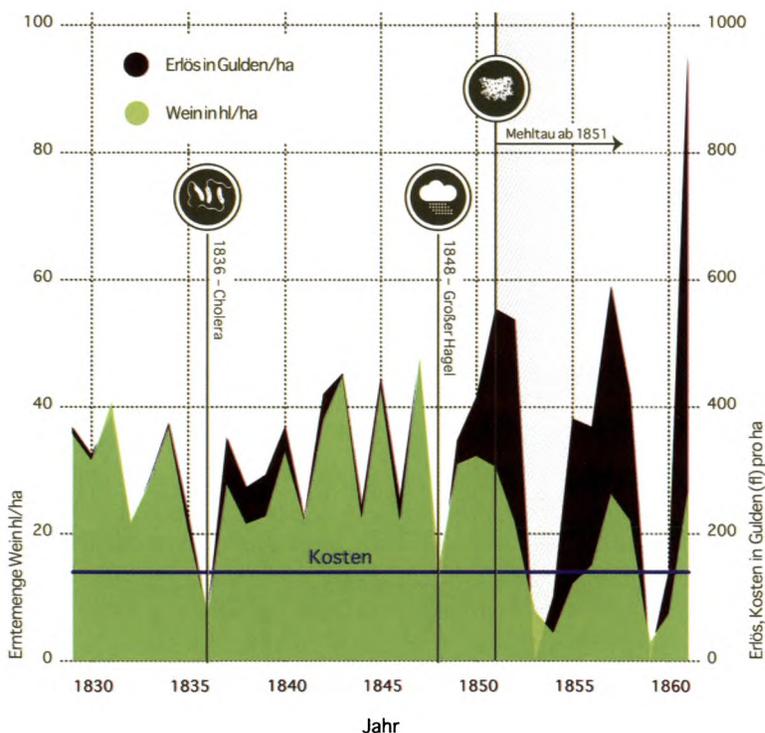


Abb. 32: Hektarerträge und Kosten der Giovanelli'schen Güter in Kaltern zwischen 1829 und 1861. Ab dem Jahr 1851 trat der Mehltau auf. Obwohl die Erntemengen sinken, gilt dies für die Erlöse nicht unbedingt. (Grafik: Ruth Wechner)

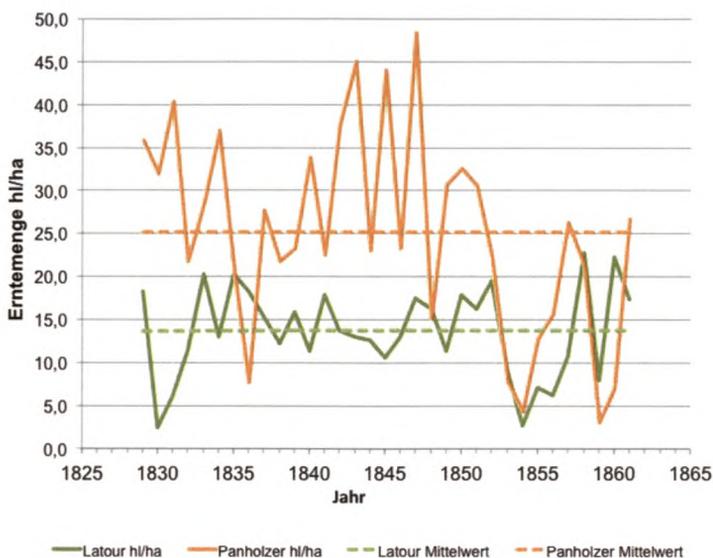


Abb. 33: Vergleich der Erntemengen von Chateau Latour und dem Panholzer Hof zwischen 1829 und 1861. Der Mittelwert liegt bei 13 hl/ha für Latour und bei 25 hl/ha beim Panholzer Hof.

Für die graphische Darstellung der Rentabilität der Weingüter haben wir das Verhältnis von Ertrag zu den jährlichen Kosten (Auslagen) gewählt. Der betrachtete Zeitraum umfasst sehr schwierige Jahre für die Weingüter.

Es gab vereinzelte massive Ertragsausfälle wie jene aufgrund einer Choleraepidemie (Panholzer, 1836), eines Kälteeinbruchs im Frühjahr (Latour, 1839) und eines heftigen Hagels (Panholzer, 1848). Die anhaltenden Ernteaufschläge aufgrund der ersten Mehltauinfektionen ab 1851 sind jedoch außergewöhnlich. Es mag erstaunen, dass die Rentabilität des auch damals schon berühmten Chateau Latour nicht viel höher lag als die des Panholzer Hofes am Kalterer See. (Abb. 34)

Für einen sinnvollen Vergleich mit heutigen Verhältnissen haben wir auch die Umsatzrentabilität berechnet.<sup>115</sup> Bei beiden Weingütern lag die mittlere Umsatzrentabilität damals um die 40 %. Das

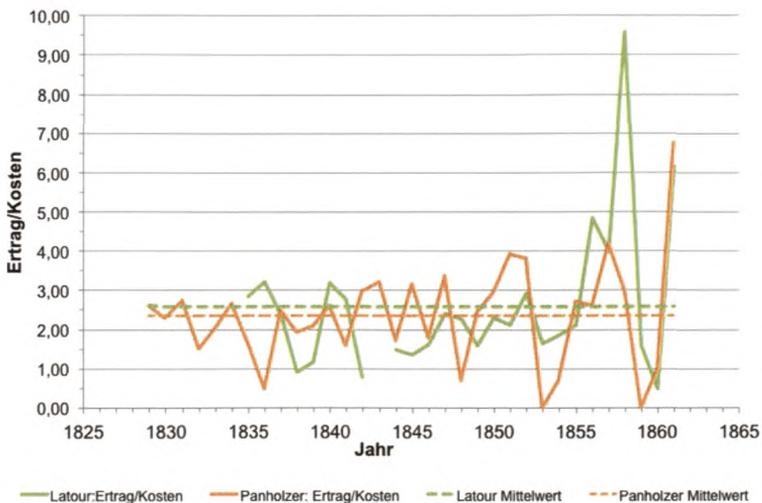


Abb. 34: Vergleich des Verhältnisses von Ertrag zu den jährlichen Kosten (Auslagen) von Chateau Latour und Panholzer Hof zwischen 1829 und 1861. Für Latour fehlen die Daten bis 1829 und vom Jahr 1843. Für beide Weingüter sieht man große Schwankungen. Der Mittelwert ist aber für Chateau Latour und den Panholzer Hof fast gleich.

Weingut Manincor am Kalterer See vinifiziert seit mehr als zehn Jahren auch die Weine des benachbarten Panholzer Hofes. Es bewirtschaftet insgesamt 52 ha Weingärten biodynamisch. Für Manincor gelten 14 % Umsatzrentabilität als Ziel.<sup>116</sup> Dabei macht der Kalterersee Wein bezogen auf die insgesamt bewirtschaftete Fläche nur 6 % aus. Wäre sie größer, würde eine geringere Rentabilität erwartet. Daraus ist ersichtlich, dass die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts für den Panholzer Hof und den Kalterersee Wein trotz allen Widrigkeiten eine „goldene“ Zeit gewesen sein muss. (Abb. 32)

# Der Vernatsch.

## Die Geschichte einer Südtiroler Weinsorte

Der „Vernatsch“ hat, vergleichbar dem Trollinger in Württemberg, Generationen von Weinbauern ein Auskommen gesichert. Heute scheint er aus der Mode gekommen zu sein. Für Winzer ist es nicht einfach mit einer Sorte, die hohe Ansprüche an die Weinbergslage stellt, im Keller sehr empfindlich ist, aber vom Kunden als leichter, heller Wein kaum nachgefragt wird. Seit einigen Jahren wird daher versucht, nicht nur durch Reduktion der Erntemengen, sondern auch durch einen modifizierten Ausbau im Keller kräftigere und dunklere Weine zu erzeugen. Dabei ändert sich zwar der bisherige Charakter der Weine, die positiven Rückmeldungen von Journalisten einiger maßgeblicher Weinführer scheinen diesen Weg jedoch zu bestärken.

In Südtirol werden drei Vernatsch-Rebsorten unterschieden: Großvernatsch, Kleinvernatsch und Grauvernatsch. Auch wenn viele Önologen des 19. und frühen 20. Jahrhundert hinsichtlich der Qualität den Klein- und den Grauvernatsch höher als den Großvernatsch eingestuft haben,<sup>117</sup> ist heute im Anbau nur noch der Großvernatsch von Bedeutung und wird daher meist nur kurz als Vernatsch bezeichnet. Der Vernatsch war im 20. Jahrhundert in Südtirol so vorherrschend, dass man glauben konnte, das Lateinische vernacius, was soviel wie heimisch bedeutet, weise darauf hin, dass der Vernatsch seit jeher hier angebaut worden wäre.

Der „vinus vernacius“ oder „vernaccia“ kommt im Mittelalter vor allem von der ligurischen Küste und war bis zum 14. Jahrhundert ein Luxuswein.<sup>118</sup> So war der „Vernachia“ am päpstlichen Hof in Avignon der teuerste getrunkene Wein.<sup>119</sup> Zwei frühe Nennungen, die mit Tirol in Verbindung gebracht werden, finden sich in zwei Edikten von Kaiser Karl IV. in Prag. Karl, Schwager von Margarethe Maultasch, der Landesfürstin von Tirol, kümmerte sich in den Jah-

Num. CCXXXIV.

Anno 1373. die 6. Iannuarii.

Wir Karl von Gots Gnaden Romischer Keiser czu allen Czeiten Merer des Reichs, vnd Kunig zu Behem. Bekennen vnd tun kunt öffentlich mit dem Briefe allen den, die yn sehent oder hören lesen, das wir haben eigentlich bedacht, vnd gemerket, wie viel trostes frumes gemaches vnd nucztes vnfern lieben getrewen den Insezzen vnd Inwonern des Kunigreichs zu Behem die nu sein, oder in Czeiten werden, vnd demselben Kunigreich von wegett des Pawes vnd übunge der Weingarten vnd Weinwachsle daselbist, manigueltielich vnd ewiglich entsteen, vnd komen müge, darum das ander Insezzen des eger. Kunigreichs defter fleisslicher arbeiten vnd meren, sulchen Pawen, vnd defter williclicher kost darauf legen, so haben wir mit wolbedachten mure, rate vnser Fürsten vnd getrewen von kuniglicher Macht zu Beheim, vnd rechter wilsen ewiglich gesezt, vnd Gebote sezen, vnd gebieten ouch mit kraft diez Brieues, das fürbafs mer ewiglich vberal das ganze lare nymands er sey geistlich oder werltlich, wer er sey, dheinerley weyne, sie weren vngerisch, osterrisch, mehrhenisch, Franken, Swebisch, Elfazzer, reynische, oder anderer Lande weyne die vzwendig dem Kunigreich zu Behem gelegen sein, wie man die benennen mag mit sunderlichen worten, on alleyne Vernatsch, Malwasy, Romany, welisch Weyn, Poczner, Rayfal vnd ander sulche tewre Weyn, in sulche Stete, Merkte, Dorfer vnd Gueter, die vns vnd die kronen zu Beheim, Epte, geistliche Leurthe odir Clöster doselbist angehort, furren noch sie dorinne vorkauffen oder schenken fullen, oder mügen, in dheiner weis, vzgenommen dem Perge czu Kutten, den Steten Budweifs, Pysk, vnd deutschembrod, vnd darumb emphelhen vnd gebieten wir dem Perkmeister der Weingarten zu Beheim, der nu ist, oder in czeiten wirdet, vnd geben ym ouch des volle vnd ganze Macht, das er alle sulche Weine die wider sulche vnser Geseze vnd Gebote gefurt, geschienket, odir verkaufft wurden, wo er die begreifen vnd ankommen müge in sulchen steten, Merkten, Dorfern, vnd Guetern, die vns die Krone zu Beheim vnd geistlich Lewte odir Clöster derselben kron angehören, off halde, sich der vnterwinde vnd der czwei teil in vnser kunigliche Camer antwurte, vnd das dritte teil ym behalden, vnd in seinem nucz wenden sulle, vnd müge. Mit Vrkunt diez Brieues versigelt mit vnser keiserlichen Maiestat Insigel der geben ist zu Lukow nach Cristi geburte dreiezenhundert lare dornach in dem drey vnd sibenzigsten Iare, an dem heiligen obristen tage vnser reiche in dem siben vnd czwenzigsten, vnd des Keyserthums in dem achtzenden Iare. (*Ex eodem.*)

Num. CCXXXV.

Abb. 35: Urkunde von Kaiser Karl IV. in Prag aus dem Jahr 1373. Darin wird neben anderen Süd- und Süßweinen auch eine Weinsorte mit Namen „Vernatsch“ erwähnt. Man kann aus dieser Nennung allein jedoch nicht auf die Rebsorte Vernatsch schließen.<sup>122</sup>

ren nach 1335 um die „Tiroler Verhältnisse“ und war mehrfach in Tirol persönlich anwesend. Er dürfte daher die Tiroler Weine gekannt haben. Um den Weinbau um Prag zu fördern, verbietet er in einer lateinischen Urkunde vom 9. Januar 1370 die Einfuhr fremder Weine nach Böhmen, außer für „*Varnatschia, Malvasia, Romania, Posonica, Rivolio et talibus pretiosis vinis*“.<sup>120</sup> Am 6. Januar 1373 erscheint diese Urkunde auch auf deutsch und die Weine heißen: „*Vernatsch, Malvasy, Romany, welisch Weyn, Poczner, Rayfal und ander sulch tewre Weyn.*“ (Abb. 35) Die deutsche Schreibweise verweist zwar auf die Rebsorte Vernatsch, im Kontext mit teuren Süd- und Süßweinen wie Malvasy und Romany ist dies aber unwahrscheinlich. „Vernätscher“ oder „Vernatsch“ war also die Übersetzung von „vernaccia“. Dies ist auch die einzige Weinsorte, welche im Decamerone von Giovanni Boccaccio oder der Divina Commedia von Dante Alighieri namentlich genannt wird.<sup>121</sup>

In den Statuten von Rovereto im Trentino aus dem Jahr 1425 wird angeordnet, dass kein Wein von außerhalb in die Stadt geführt werden darf außer Wein aus Kreta, Malvasier und Vernatsch.<sup>123</sup> In einer Weinleserechnung des Klosters Tegernsee aus dem Jahr 1490 wird der „Vernetzer“ in einer Reihe mit Lagrein und Muskateller genannt.<sup>124</sup> Von diesen Sorten nehmen wir heute an, dass es weiße gewesen sind.<sup>125</sup> Auch Hippolytus Guarinonius kennt 1610 die „Vernazzzer“ noch als weiße Traubensorte.<sup>126</sup> Anscheinend wurde aber um 1600 versucht, den ursprünglich berühmten „Vernazzzer“-Wein durch eine eigene Keltertechnik und mit Hilfe unterschiedlicher Traubensorten nachzumachen, denn Guarinoni schreibt dazu (Abb. 36):

*„Under sießen seyn die Vernatscher / von Welschen Namen Vernaze / mit welchen man etliche besondere Weinbeer nennet / daraus man sonst allein solche Wein / nun mehr aber aus jeder Weinbeer machet. Dise seyn nit natürliche Wein / sonder werden durch Kunst nachfolgender massen gemacht. Man nimbt den ausgepressten Säck / welche alle in der Höhe hangen / daraus / in die undergelegten Geschirr der geläuterte Most oder Wein / tropfweiß allgmach herab rinnet / und also in die Geschirr und Fässer gefaßt / und zum Trank / welcher zwar allzeit sieß / aber kaum ein halb jar werhafft bleibt / gebracht wirdt“.*<sup>127</sup>



Abb. 36: Titelblatt des Hauptwerkes von Hippolytus Guarionius „Die Grewel der Verwüstung menschlichen Geschlechtes“. Es erschien 1660 in Ingolstadt bei Andreas Angermayr. Darin beschreibt er unter vielem anderen auch ausführlich die Weine und den Weinbau in Tirol.



Abb. 37: Historische Darstellung des Most- und Weinfilters, den Agostino Gallo im Jahr 1546 beschrieben hat.<sup>132</sup>

Einen Beleg dafür, dass diese Keltertechnik noch bis um 1800 in Guntzschna bei Bozen in Ausübung war, liefert Pater Xaver Mumelter O.S.B.<sup>128</sup> In den Abbildungen 38 und 39 sieht man genau diese zugespitzten Säcke, bei ihm „Vernatschersaccl“ genannt, und den Rahmen, den „Vernatscherruhm“, an dem diese über einem Bottich aufgehängt wurden.<sup>129</sup> Durch diese Filtration wurden die Hefenährstoffe reduziert und dadurch die Vermehrung der Hefen verzögert. So blieb der Most länger süß. Der Rößlwirt in Kaltern hat dies noch in den 1930er Jahren praktiziert und den Most in die Schweiz verkauft.<sup>130</sup>

Woher kommt diese neue Art der Vinifikation in Tirol gegen Ende des 16. Jahrhunderts?

In der zeitgenössischen Weinbauliteratur findet man zunächst bei Andrea Bacci einen Hinweis. Im Jahr 1595 erscheint in Rom sein Traktat *De naturali vinorum historia*. Darin schreibt er, dass die Weine des Gardasees mittels spitzer Säcke filtriert und exportiert würden.<sup>131</sup>

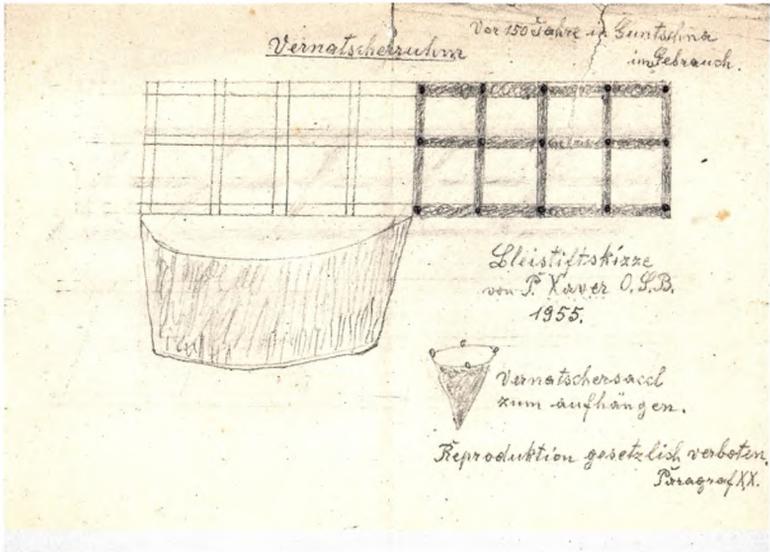


Abb. 38: Bleistiftskizze des „Vernatscher“-Filters. Er war anscheinend bis 1800 in Guntzschna bei Bozen in Gebrauch. Die Skizze aus dem Jahr 1955 stammt von Pater Xaver O.S.B. vom Kloster Muri-Gries in Bozen. Die dargestellten „Vernatschersackln“ erinnern sehr an die spitzen Filtersäcke, wie sie schon Agostino Gallo im 16. Jahrhundert beschrieben hat.<sup>133</sup>

Genauer beschreibt diesen Weinflter Agostino Gallo. Im Jahr 1564 erscheint in Brescia sein Werk „Le dieci giornate della vera agricultura“. Dieses wird 1567 erweitert zu „Le venti giornate della vera agricultura“ und erscheint in 26 Auflagen, inklusive einer Übersetzung ins Französische. In der Ausgabe von 1591, welche bei Borgominieri in Venedig erschien, wird dieser Wein- oder Mostfilter, der in Tirol dann „Vernatscher-Sackln“ genannt wird, auch abgebildet. (Abb. 37) Gallo schreibt, dass man durch Filtration des Mostes einen Süßwein herstellen kann, der das ganze Jahr süß bleibt.<sup>135</sup> Seiner Meinung nach ist dies die beste Art, dauerhaften Süßwein herzustellen.

Agostino Gallo seinerseits scheint bei der Verwendung dieses Most- und Weinflters auf einen Filter zurückzugreifen, der seit der Antike als „Ärmel des Hippokrates“ bekannt ist. (Abb. 39)



Abb. 39: „Der Ärmel des Hippokrates“. Detail aus dem Kodex des 15. Jahrhunderts *Tractatus de Herbis*.<sup>134</sup> Bei diesem Filter scheint der Ursprung, der in Südtirol als „Vernatscher-Sackln“ bekannten, Most- und Weinfliter zu liegen.

Von Brescia, südlich des Gardasees, dürfte diese Art der Vinifikation dann gegen Ende des 16. Jahrhunderts nach Tirol gekommen sein. Dadurch konnte trotz Klimaverschlechterung der Nachfrage von jenseits der Alpen nach Süßweinen nachgekommen werden. Die so produzierten Weine wurden in Tirol „Vernatscher“ genannt. Mit der Zeit ist der Name Vernatsch wieder auf Rebsorten übergegangen. Wann und wie sich dies vollzogen hat, konnten wir nicht nachvollziehen. Dies muss jedenfalls vor 1873 gewesen sein, denn in jenem Jahr schreibt Joseph von Braitenberg aus Bozen, dass die Vernatscher aus Vernatsch- und Lagrein-Trauben hergestellt werden:

*„Die sogenannten Vernatscher (aus Vernatsch und Lagreindrauben) werden nach der ersten stürmischen Gärung durch Säcke wiederholt filtriert und durch unterdrücken jeder weiteren Gärung süß.“<sup>136</sup>*

Um 1600 wurde also in Südtirol eine neue Art der Vinifikation von Süßweinen eingeführt. Diese Technik kam aus dem Gebiet südlich des Gardasees. Die so produzierten Weine wurden in Anlehnung an die berühmte Vernaccia aus Ligurien „Vernatscher“ genannt. In den folgenden Jahrhunderten ist der Name Vernatsch auf die drei Rebsorten Groß-, Klein- und Grauvernatsch übergegangen. Im 19. Jahrhundert hat man in Südtirol noch Vernatscher als Weinsorte und die Vernatsch-Rebsorten gekannt. Der Gebrauch der spitzen Filter, wie sie zur Herstellung des „Vernatschers“ verwendet und daher in Südtirol „Vernatschersackln“ genannt wurden, lässt sich noch bis in die dreißiger Jahre des 20. Jahrhundert verfolgen und ist dann in Vergessenheit geraten.

# Der Kalterersee Wein vom 17. bis zum 20. Jahrhundert

Der Kalterersee Wein wurde im 18. Jahrhundert zum bekanntesten Südtiroler Wein. Während der Seewein im 17. Jahrhundert in einer Auflistung der Tiroler Weine gerade noch genannt wurde,<sup>137</sup> hat man im 19. Jahrhundert den Kalterer Wein besonders hervorgehoben.<sup>138</sup> In Kaltern selbst wurde die Seemaische bis zu 75 % höher bewertet als die Maische, welche von den Gütern um das 4 km entfernte Dorfzentrum kam. (Abb. 42) Die früheste uns bekannte Bestellung für den Kalterer Seewein ist aus dem Jahr 1792 erhalten geblieben. (Abb. 40) Trotzdem gab es besonders bei der Bewertung des Kalterersee Weines schon immer Unterschiede, wie bei keinem anderen Südtiroler Wein. Beispielfhaft sollen zwei Zitate angeführt werden.

Das erste stammt aus dem 19. Jahrhundert:

*„Auf der rechten Seite des Kalterersees wächst auf sonnigen Hügeln dünnen Kalkgesteins der berühmte von ihm genannte Wein, der mildeste und öhlreichste in Südtirol, mehr rot als weiss, in Flaschen abgezogen mit den Weinen des griechischen Archipels um den Vorrang streitend, wesentlich verschieden von dem, was sich oft in der Nähe und Ferne seinen Namen anmasst.“<sup>139</sup>*

Das zweite Zitat stammt aus dem Jahr 2001:

*„Bei Ihrem nächsten Trip in die Toskana fahren Sie von der Brennerautobahn ab und legen einen Zwischenstopp in Caldaro/Kalterern ein. Erfreuen Sie sich an dem hinreißend schönen Gewässer, aber lassen Sie die Finger vom Kalterersee.“<sup>140</sup>*

Nun lässt sich über Geschmack, und Weingeschmack im Besonderen, gut streiten. Schon Hippolytus Guarinonius hat dies 1610 auf den Punkt gebracht:

*„Nun hab ich bisher dermassen vil von unsern Tyrollischen Weinen hören reden / unnd disen schenden den andern loben / und den aller-*



Abb. 40: Älteste bekannte Weinbestellung für Kalterer Seewein aus dem Jahre 1792. Der Weinpreis war offenbar kein Thema und umgehende Bezahlung wurde zugesagt. Peter Rainer, Kreuz-Wirt in Sillian/Osttirol bestellt bei Herrn Ignaz von Pach, dem Eigentümer des Panholzer Hofes am Kalterer See, einen Wagen Seewein: „Wertester herr gnaten von Pach sie verzeihen mir das ich ihnen mit meiner hant zeilen überlassig pin um ihnen zu fragen ob ich einen wagen sehr wein haben kunte oter nit und ban ich mich zu verlossen hete so pite ich in der ersten post um einer antborth. Werte ihnen auch mit Tank bezalen. Petter Rainer, Kreiz wirth in Sillian (Privatbesitz)

*besten verachten / und den aller heillosesten preysen / daraus mancherley Zanck under den Malzeiten entstanden / nach dem vilerley / unnd meistens verwirrte Köpff zugegen waren / dem Sprichwort nach: Wo vil Köpff / daselbst vil Sinn / Wo vil Narren / daselbst vil Köpff / Ergo, wo vil Narren / daselbst vil Sinn.“<sup>141</sup>*

Man wird also anhand von Zitaten über subjektive Geschmacksurteile kaum zu einer zuverlässigen Beschreibung der Entwicklung der Qualität des Kalterersee Weines über die letzten 200 Jahre kommen können. Wir versuchen es daher mit einer objektiven, messbaren Größe. Der Hektarertrag ist ein solches Maß und gilt als wichtiger Hinweis für die Weinqualität. Sind nämlich die Erträge zu hoch, wirkt sich dies negativ auf die Weinqualität aus. Der Hektarertrag spiegelt allerdings immer auch die Bodenverhältnisse und Wasserversorgung der Weingärten wider. Dies sieht man auch deutlich in der Tabelle 3 mit Abschätzungen für die Weinbauerträge in

Tab. 3: Abschätzung der Weinbauerträge für die Poebene nach Gaetano Forni.<sup>142</sup> In Abhängigkeit der Lage und der Bearbeitung der Rebberge scheinen sich die Weinbauerträge von der Römerzeit bis zur Mechanisierung der Landwirtschaft nach 1950 kaum verändert zu haben. Um die Daten mit den Südtiroler Verhältnissen vergleichen zu können, bei denen meist der Maischeertrag angegeben wurde, haben wir den Wein-Ertrag mit einem Faktor 1,54 in Maischeertrag umgerechnet. Der Faktor stammt vom Panholzer Hof aus dem 19. Jahrhundert, wo man mit einer Weinausbeute von 0,65 gerechnet hat.

Zeitraum	Art der Bearbeitung	Hügelige Weingärten hl/ha		Trockene Weingärten in der Ebene hl/ha		Feuchte Weingärten in der Ebene hl/ha	
		Wein	Maische	Wein	Maische	Wein	Maische
Römerzeit	Sorgfältig	30	46,2	55	84,7	120	184,8
Römerzeit	Weniger sorgfältig	20	30,8	35	53,9	60	92,4
1890 bis 1950		30	46,2	60	92,4	140	215,6

der Poebene auf verschiedenen Böden und unterschiedlicher Bearbeitung seit der Römerzeit.

Für den Zeitraum von 1829 bis 1908 können wir die Hektarerträge der insgesamt 8,6 ha Weingüter am See des Panholzer Hofes der Familie von Giovanelli angeben. (Abb. 41) Als „normal“ wurde zu Beginn des 19. Jahrhunderts eine Erntemenge zwischen 30 und 39 hl/ha an Traubenmaische angesehen. Dies können wir dem Baumann-Vertrag aus dem Jahr 1808 für die Bearbeitung des Panholzer Hofes entnehmen. Diese Erntemenge konnte bei günstiger Witterung und wahrscheinlich besonders sorgfältiger Bearbeitung oft auch übertroffen werden. Auch in der Tabelle 3 sehen wir eine entsprechende Spanne in der Erntemenge zwischen „weniger sorgfältiger“ und „sorgfältiger Bearbeitung“ hügeliger Weingärten zur Römerzeit. Der Baumann wurde für solch höhere Erträge auch entsprechend höher entlohnt.

Für das Weingut „Keil“ am Kalterer See reichen die Aufzeichnungen über die Hektarerträge bis zum Jahr 2010. Das Weingut hat den

Namen aufgrund seiner dreieckigen Form erhalten und wurde zwischen 1606, dem Jahr der Rodungserlaubnis, und 1608, dem Jahr der Autorisierung für den Verkauf des bei der Rodung angefallenen Holzes, angelegt. Der „Keil“ war schon immer die beste Lage des Panholzer Hofes am Kalterer See und seine Größe von rund 2,1 ha hat sich im Laufe der Zeit nur marginal geändert. Die Familie besaß auch einige Hektar Weingärten im 4 km entfernten Dorf Kaltern. Für die Maische von den Seegütern wurde, wie aus den Abbildungen 42 bis 44 ersichtlich ist, vom Weinhandelshaus Brigl im 19. Jahrhundert deutlich mehr bezahlt.

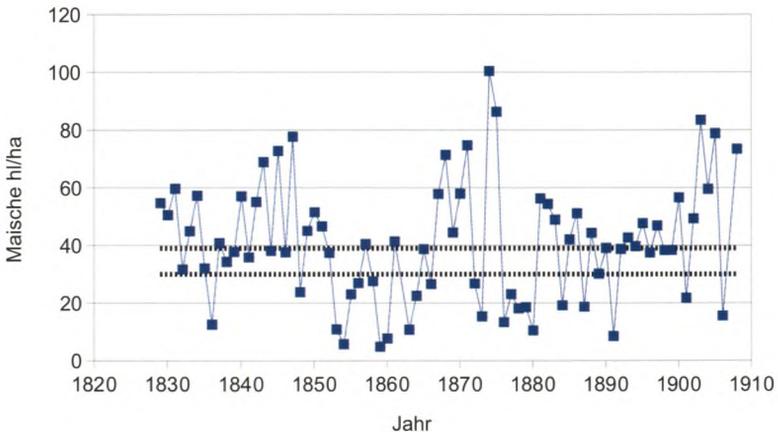


Abb. 41: Ertrag an Traubenmaische des Panholzer Hofes am Kalterer See zwischen 1829 und 1909. Der im Baumann-Vertrag von 1808 festgelegte „Normalbereich“ lag zwischen 30 und 39 hl/ha. Der Baumann wurde höher entlohnt wie vorgesehen, wenn der Ertrag über 39 hl/ha Traubenmaische ausfiel und niedriger, wenn die Ernte unter 30 hl/ha war. Vor dem Auftreten des Mehltaus im Jahr 1850 wurde das minimale Ernteziel von 30 hl/ha Traubenmaische nur 1836 und 1848 nicht erreicht. Die Ursache war im ersten Fall eine Choleraepidemie und im zweiten ein großer Hagelschlag. Auch nach der erfolgreichen Bekämpfung des Mehltaus ab 1861 gab es immer wieder Missernten.

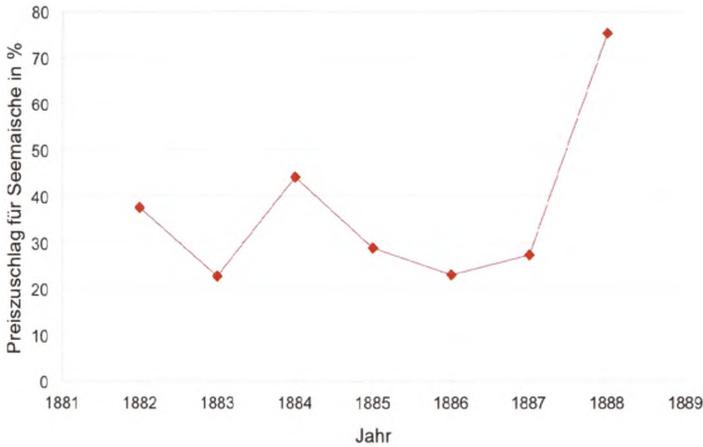


Abb. 42: Preiszuschlag für Seemaische. Das Weinhaus Brigl bezahlte an den Panholzer Hof für Traubenmaische vom Kalterer See bis zu 75 % mehr als für Maische aus Kaltern.



Abb. 43: Weinbau in Kaltern: drei Generationen – drei Etiketten. Das erste Etikett aus den 1960er Jahren vom Rößlwirt Alfred Ambach (Großvater des Autors I. M.) spiegelt die Zeit vor der Einführung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung im Jahr 1971 wider. Das zweite Etikett von Walter Ambach stammt aus den 1980er Jahren. Das dritte Etikett von Franz Ambach aus dem Jahr 2002 zeigt, dass der Weg des biologischen Traubenanbaus eingeschlagen wurde.

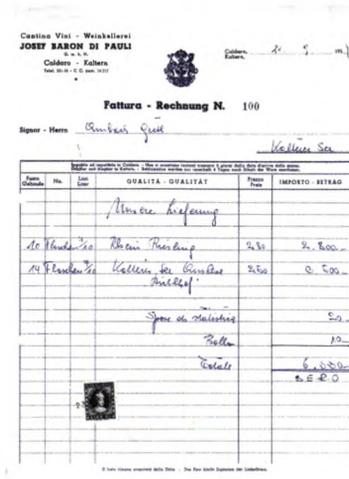


Abb. 44: Weinrechnungen aus dem Jahr 1957 für das neue „Kalterersee-Restaurant“. Während die Kalterer Weinkellerei Joseff Baron di Pauli den Kalterersee Auslese „Bichlhof“ in 7/10 Flaschen verkaufte, lieferte die Giralner Kellerei Joseff Brigl den Kalterersee Auslese „Keil“ in Korbflaschen zu 52 l und 54 l.

Am Beispiel der Weinlage „Keil“, welche seit über 400 Jahren als eine der herausragenden Lagen am Kalterer See gilt, können wir die stürmische Entwicklung der Hektarerträge im 20. Jahrhundert verfolgen. Anfang der 1950er Jahre gab es in Südtirol einen sprunghaften Anstieg der Erntemengen. Beim Keil kulminiert dies in einem Maximalwert von 200 dt/ha Traubenmais zu Beginn der 1980er Jahre. Nicht überraschend fällt eine tiefe Krise des Kalterersee Weines auch in diese Jahre. Sukzessive wurden die Erntemengen in der Folge wieder auf Werte unter 100 dt/ha zurückgeführt.

Im Jahr 2000 wurde „wein.kalern“, eine „Initiative für Qualität und Weinkultur“ gegründet.<sup>143</sup> Daraufhin begann das Qualitätsbewusstsein und die Wertschätzung für den heimischen Kalterersee Wein wieder zu steigen. Die dreimalige Auszeichnung von Kalterersee Weinen mit den begehrten drei Gläsern des Weinführers Gambero Rosso in den letzten Jahren zeugen vom Erfolg der Initiative.

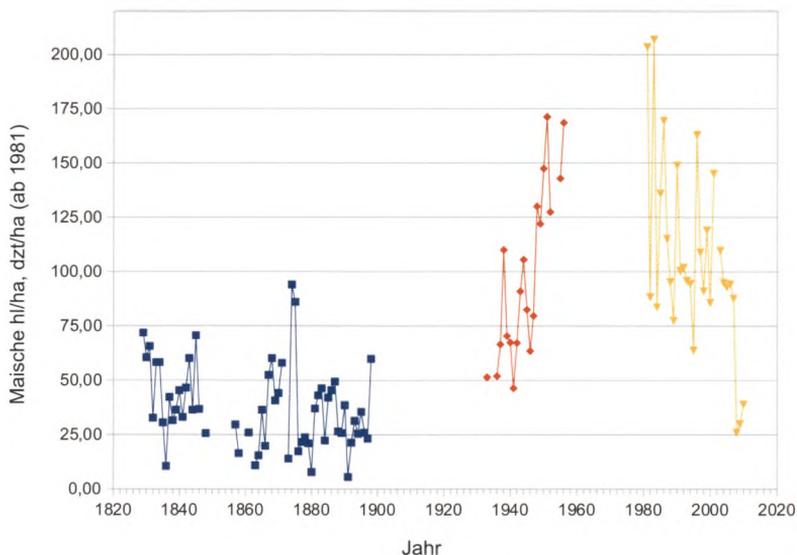


Abb. 45: Erntemenge der Weinlage „Keil“ am Kalterer See zwischen 1829 und 2010. Zwischen den farblich getrennten Datenreihen, bzw. für nicht verbundene Datenpunkte, fehlen die Daten der Erntemengen. Auffallend ist außer den großen jährlichen Schwankungen der sprunghafte Anstieg in der Erntemenge zu Beginn der 1950er Jahre. Seit 2001 wird der Keil vom Weingut Manincor bewirtschaftet und wurde in der Folge auf biodynamischen Anbau umgestellt. Im Jahr 2008 kam es aufgrund von Hagel zu einem Minimalertrag von 25 dt/ha und 2009 trat starker Mehltau auf.

Überlassen wir das letzte Wort aber Hippolytus Guarinonius, der dafür plädiert, beim Wein die Mühen nicht zu scheuen, die zur Entwicklung der eigenen Urteilsfähigkeit notwendig sind:

*„Jetzt fahr unter den Tyrollischen Weinen herumb / rüste dich darzu / unnd nimb in die linck Hand ein Gläsle / in die recht die Vernunfft / besihe und erforsche sie alle wol unnd gestreng / und schenck ihnen eben so wenig / weil du sie in deinem Gewalt hast / als wenig sie dir schencken / wann du in ihren Gewalt kombst.“<sup>144</sup>*

# Danksagung

Wir danken Rosmarie Steinlechner-Maran für das Lektorat und die vielen konstruktiven Beiträge.

Außerdem möchten wir uns bedanken bei: Gotthard Andergassen (Verein für Kultur und Heimatpflege, Kaltern), Ludwig Andergassen (Kaltern), Archivio Diocesano Trento (Trient), Archivio di Stato Trento (Trient), Bayerisches Hauptstaatsarchiv (München), Peter Dipoli (Neumarkt), Christian Dürfeld-Giovanelli (Kaltern), Helmut Gritsch (Stift Wilten, Innsbruck), Plazidus Hungerbühler (Kloster Muri-Gries, Bozen), Josef Nössing (Bozen), Toni Pernstich (Kaltern), Sarah Philippi (Wein.Kaltern), Barbara Raifer (Versuchszentrum Laimburg), Veronika Santa (Wein.Kaltern), Siegmund und Wolfgang Schweiggel (Museum Zeitreise Mensch, Kurtatsch), Hannelore Steixner (Stift Wilten, Innsbruck), Helmut Scartezzini (Bozen), Claudia Sporer-Heis (Landesmuseum Ferdinandeum, Innsbruck), Marco Stenico (Trient), Brigitte Strauß (Südtiroler Weinmuseum, Kaltern), Südtiroler Landesarchiv (Bozen), Walter Tapfer (Kaltern), Hermann Theiner (Vinschgau), Tiroler Landesarchiv (Innsbruck), Hermann Toll (Dorfmuseum Tramin), Werner Walch (Tramin), Ruth Wechner (Paznaun), Roland Zwerger (Tramin)

# Anmerkungen

- <sup>1</sup> Hans Nothdurfter: Vorrömischer Weinbau im Etschtal. In: Ansprachen und Vorträge anlässlich der Gebietsveranstaltung Südtirol am 17. und 18. Juni 1988 in Bozen und San Michele a/A. (GGW; 93). Wiesbaden 1989, S. 12 – 28, mit Abb. Und: Hans Nothdurfter: Vorrömischer Weinbau im Etschtal. Der Schlern. Monatszeitschrift für Südtiroler Landeskunde 63, 1989, S. 390 – 402.
- <sup>2</sup> Ludwig Steinberger: Auswärtige geistliche Grundherren als Weingutsbesitzer in Südtirol. Druckerei und Verlagsanstalt Jenny, Innsbruck 1934. Einen sehr guten Überblick gibt: Andreas Otto Weber: Studien zum Weinbau der altbayerischen Klöster im Mittelalter. Altbayern – Österreichischer Donauraum – Südtirol. (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte / Beihefte ; 141). Steiner Verlag, Stuttgart 1999.
- <sup>3</sup> Dietmar Stutzer: Weingüter bayerischer Prälatenklöster in Südtirol. (Rosenheimer Raritäten). Rosenheim 1980. Friedrich Merzbacher: Tegernsee und der Südtiroler Wein im ausgehenden Spätmittelalter. Zur Weinwirtschaft eines altbayerischen Benediktinerklosters im Etschland. In: Aus Wirtschaft und Gesellschaft. Ferdinand-Ulmer-Festschrift. (Tiroler Wirtschaftsstudien ; 17). Universitätsverlag Wagner, Innsbruck 1963, S. 199 – 213. Gottfried Ebnicher: Der Grundbesitz des Stiftes Wilten in Südtirol bis ins 18. Jahrhundert. Innsbruck, Univ. Diss., 1970.
- <sup>4</sup> Tiroler Urkundenbuch, I. Abteilung: Die Urkunden zur Geschichte des deutschen Etschlandes und des Vintschgaus, Band I bis III. Franz Huter (Hrsg.). Wagner, Innsbruck.
- <sup>5</sup> Die Südtiroler Notariats-Imbreviaturen des dreizehnten Jahrhunderts. Hans von Volteini (Hrsg.). (Acta Tirolensia ; 2) Innsbruck 1899 und (Acta Tirolensia ; 3) Innsbruck 1951. Auswertung bei: Josef Nössing: Die Bedeutung der Tiroler Weine im Mittelalter. In: Weinwirtschaft im Mittelalter. Zur Verbreitung, Regionalisierung und wirtschaftlichen Nutzen einer Sonderkultur aus der Römerzeit. Vorträge des gleichnamigen Symposiums vom 21. bis 24. März 1996 in Heilbronn. Hrsg.: Christhard Schrenk. (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn ; 9). Stadtarchiv Heilbronn, S. 193 – 203.
- <sup>6</sup> Otto Stolz: Geschichte des Zollwesens, Verkehrs und Handels in Tirol und Vorarlberg von den Anfängen bis ins XX. Jahrhundert (Schlern-Schriften ; 108). Innsbruck 1953. Sowie: Otto Stolz: Quellen zur Geschichte des Zollwesens und Handelsverkehrs in Tirol und Vorarlberg vom 13. bis 18. Jahrhundert. (Deutsche Zolltarife des Mittelalters und der frühen Neuzeit ; 1) (Deutsche Handelsakten des Mittelalters und der Neuzeit; 10). Steiner, Wiesbaden 1955.
- <sup>7</sup> Zum Beispiel: Richard Staffler: Die Traminer Weininzurbare. Der Schlern 7:1960, S. 295 – 299.
- <sup>8</sup> Walter Schneider: Weinverkauf des Heilig-Geist-Spitals Bozen im 16., 17. und 18. Jahrhundert. Der Schlern 70. 1996, S. 195 – 221.
- <sup>9</sup> Tiroler Urkundenbuch I: siehe Fußnote 4.
- <sup>10</sup> Wir danken Marco Stenico für den Hinweis auf die Weinleseregister im Archiv des Bischofs von Trient. Dieser Schrift liegen teilweise mehrere Artikel zu Grunde, die die Autoren in der Monatsschrift für Südtiroler Landeskunde „Der Schlern“ veröffentlicht haben. Die Grafiken sind, wo nicht anders bezeichnet, von den Autoren.

- <sup>11</sup> Roland Zwerger: Vom Weißen Lagrein über den „Weißerlinger“ zum Gewürztraminer. Kleine Südtiroler Sortengeschichte mit besonderer Berücksichtigung von Tramin. Der Schlern 79.2005, S. 78–87.
- <sup>12</sup> Wir danken Christian Baron Dürfeld Giovanelli, dem Besitzer des Panholzer Hofes.
- <sup>13</sup> Im Jahr 2000 wurde von Kalterer Weinproduzenten und Gastwirten die Genossenschaft wein.kaltern, eine „Initiative für Qualität und Weinkultur“, gegründet. Diese bündelt die Energie und wirkt als Kristallisationskeim für neue Ideen rund um den Wein.
- <sup>14</sup> Reimo Lunz: Archäologie Südtirols. Bd.1: Von den Jägern des Mesolithikums (um 7000 v. Chr.) bis zum Ende des Weströmischen Reiches (476 n. Chr.). (Archäologisch-Historische Forschungen in Tirol ; 7). Manfrini, Calliano 1981, S. 292–298.
- <sup>15</sup> Pirmin Pockstaller: Beiträge zur Familiengeschichte der Ritter von Rottenburg im Innthal. In: Archiv für Geschichte und Altertumskunde Tirols 4. Innsbruck 1867, S. 1–84, hier S. 67.
- <sup>16</sup> Hildegard Hahn: Entstehung und Bedeutung der weltlichen Grundherrschaft in Tirol. Wien, Univ. Diss., 1935. (1 Tagmahd Wiese ca. 29 Ar, 1 Joch Weingarten oder Acker ca. 18 Ar)
- <sup>17</sup> Beschrieben hat diese Karte erstmals Luis Oberrauch, der auch eine Kopie für das Südtiroler Weinmuseum anfertigen ließ: Luis Oberrauch: Vom alten Weinrevier am Kalterer See. Der Schlern 55.1981, S. 267–270.
- <sup>18</sup> Claudia Feller: Das Rechnungsbuch Heinrichs von Rottenburg: ein Zeugnis adeliger Herrschaft und Wirtschaftsführung im spätmittelalterlichen Tirol. Edition und Kommentar. (Quelleneditionen des Institutes für Österreichische Geschichtsforschung ; 4). Böhlau Verlag, Wien 2010.
- <sup>19</sup> Claudia Feller: siehe Fußnote 18, S. 196 ff.
- <sup>20</sup> Otto Stolz: Geschichte der Verwaltung Tirols. Teilstück des 2. Bandes der Geschichte des Landes Tirol. (Forschungen zur Rechts- und Kulturgeschichte ; 13). Wagner, Innsbruck 1998, S. 155.
- <sup>21</sup> Giuseppe Sebesta: Il lavoro dell'uomo nel ciclo dei Mesi di Torre Aquila. Provincia Autonoma, Servizio Beni Culturali. Castello del Buonconsiglio. Trento 1996, S. 186.
- <sup>22</sup> Otto Stolz: Zur Geschichte des Weinbaus in Tirol. Der Schlern 22.1948, S. 330–337, hier S. 333.
- <sup>23</sup> Georg Mutschlechner: Zollbefreiung für Brennholz aus Kaltern (1608). Der Schlern 59.1985, S. 71–72.
- <sup>24</sup> Bild und Informationen aus: Kurth Werth: Geschichte der Etsch zwischen Meran und San Michele. Flussregulierung, Trockenlegung der Möser, Hochwasser. Tappeiner Verlag, Lana 2003, S. 123, 300.
- <sup>25</sup> Für den Hinweis auf das Domkapitel von Trient als Quelle für die Weinbaugeschichte am Kalterer See sei Marco Stenico gedankt.
- <sup>26</sup> Zur Rolle des Domkapitels von Trient im Überetsch und Unterland siehe: Emanuele Curzel: Il capitolo della Cattedrale di Trento. In: Dom- und Kollegiatstifte in der Region Tirol-Südtirol-Trentino in Mittelalter und Neuzeit. Hrsg. Hannes Obermair, Klaus Brandstätter, Emanuele Curzel. (Schlern-Schriften ; 329). Wagner, Innsbruck 2006, S. 149–170.
- <sup>27</sup> Christian Pfister: Die Fluktuationen der Weinmosterträge im schweizerischen Weinland vom 16. bis ins frühe 19. Jahrhundert. Klimatische Ursachen und sozioökonomische Bedeutung. Schweizerische Zeitschrift für Geschichte 31.1981, S. 445–491.
- <sup>28</sup> Roland Zwerger: siehe Fußnote 11. Vom Weißen Lagrein über den „Weißerlinger“ zum Gewürztraminer. Kleine Südtiroler Sortengeschichte mit besonderer Berücksichtigung von Tramin. Der Schlern 79.2005, S. 78–87.
- <sup>29</sup> Die Dokumente des Domkapitels finden sich im Diözesanarchiv in Trient: ADT, ACD, capsa 24, „Termeno“. Wir danken Marco Stenico für die Transkription dieses Weinleseregisters.

- <sup>30</sup> Über die Herkunft des Namens gibt es verschiedene Theorien, die zusammengefasst werden in: Thomas Hoehnerlein-Buchinger: *Per un sublessico vitivinicolo. La storia materiale e linguistica di alcuni nomi di viti e vini italiani.* (Zeitschrift für romanische Philologie / Beihefte ; 274). Niemeyer, Tübingen 1996, S. 138 f.
- <sup>31</sup> Georg Jäger: *Schwarzer Himmel – Kalter Erde – Weißer Tod. Wanderheuschrecken, Hagelschläge, Kältewellen und Lawinenkatastrophen im „Land im Gebirge“.* Eine kleine Agrar- und Klimageschichte von Tirol. Wagner, Innsbruck 2010, S. 179.
- <sup>32</sup> Albert Hollaender: *Michel Gaismairs Landesordnung 1526. Entstehung – Bedeutung – Text.* Der Schlern 13.1932, S. 375 – 383 u. S. 425 – 429, hier 428.
- <sup>33</sup> Matthias Ladurner-Parthanes: *Vom Pergelwerk zur Torggl.* Athesia, Bozen 1972, S. 34.
- <sup>34</sup> Christian Pfister: siehe Fußnote 27, S. 470.
- <sup>35</sup> Eine Erläuterung findet sich hierzu bei: G. Hagenow: *Woher kommt der Ausdruck „Trockener Wein“?* Deutsches Weinbaujahrbuch 30.1979, S. 197 – 201.
- <sup>36</sup> Diözesanarchiv Trient, ADT,ACD, caps 24, „Termeno“.
- <sup>37</sup> Diözesanarchiv Trient, ADT,ACD, caps 24, „Termeno“.
- <sup>38</sup> Zum Beispiel: *Kulturelle Konsequenzen der „Kleinen Eiszeit“.* Hrsg.: W. Behringer, H. Lehmann, C. Pfister, (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte ; 212). Vandenhoeck & Rupprecht, Göttingen 2005.
- <sup>39</sup> Wir danken Roland Zwerger für die Daten zum Freisinger Hof. Diese wurden teilweise im Traminer Dorfblatt veröffentlicht: Roland Zwerger: *Aus der Chronik des Freisinger Hofes in Rungg (III). Rebsorten im Laufe der Jahrhunderte: Vom Weißen Lagrein zur Vielfalt.* Traminer Dorfblatt 22.2012, 3 S. 30 f. Sowie: Roland Zwerger: *Aus der Chronik des Freisinger Hofes in Rungg (IV). Rebsorten im Laufe der Jahrhunderte: Zwischen Muskateller und „Erper“ der Gewürztraminer.* Traminer Dorfblatt 22.2012, 4 S. 26.
- <sup>40</sup> Es gibt einen weißen, einen roten und den Gewürztraminer. Alle drei Sorten sind eng miteinander verwandt. Nach: Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillamoz: *Wine Grapes. A complete guide to 1368 vine varieties, including their origins and flavours.* Ecco/Harper Collins, New York 2012, S. 960 ff. In Südtirol wird heute nur der Gewürztraminer angebaut.
- <sup>41</sup> Johann Philipp Bronner: *Die Bereitung der Rothweine und deren zweckmäßigste Behandlung.* Nach eigenen, in sämtlichen Wein-Gegenden Europas gesammelten Beobachtungen. Frankfurt am Main 1856. Fußnote auf S. 259.
- <sup>42</sup> August von Babo und Edmund Mach: *Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft.* Bd.1: Weinbau. Parey, Berlin 1881, S. 117.
- <sup>43</sup> Babo und Mach, siehe Fußnote 42, S. 117.
- <sup>44</sup> Christine Krämer: *Rebsorten in Württemberg. Herkunft, Einführung, Verbreitung und die Qualität der Weine vom Spätmittelalter bis ins 19. Jahrhundert.* (Tübinger Bau- steine zur Landesgeschichte ; 7). Thorbecke, Ostfildern 2006. Weitere Werke wie von J. Robinson, J. Harding und J. Vouillamoz: *Wine Grapes. A complete guide to 1368 vine varieties, including their origins and flavours.* beziehen sich im Wesentlichen auf die Arbeit von Christine Krämer.
- <sup>45</sup> Roland Zwerger: siehe Fußnote 11.
- <sup>46</sup> Roland Zwerger, siehe Fußnote 11, S. 83.
- <sup>47</sup> In Tramin wird zum Beispiel der spät reifende Cabernet Sauvignon angebaut, wohin- gegen das Cembra-Tal für die rassigen Müller-Thurgau bekannt ist.
- <sup>48</sup> Heute ist der Bloshof unter dem Namen Mariengarten bekannt. Die Weinlesedaten wurden erstmals von Gottfried Ebnicher publiziert: *Gottfried Ebnicher: Der Grundbesitz des Stiftes Wilten in Südtirol bis ins 18. Jahrhundert.* Innsbruck, Univ. Diss., 1970. Für die freundliche Hilfe bei der Überprüfung der Daten möchte wir uns bei Dr. Hannelore Steixner und Dr. Helmut Gritsch vom Archiv und der Bibliothek des Stiftes Wilten in Innsbruck herzlich bedanken.
- <sup>49</sup> Friedrich Merzbacher: siehe Fußnote 3.

- <sup>50</sup> Zitiert nach Georg Mutschlechner: Zinswein aus Tramin. Der Schlern 58.1984, S. 317.
- <sup>51</sup> Die Analyse der Rebsorten des Freisingerhofes ab 1661 wurden von Roland Zwerger im Traminer Dorfblatt, siehe Fußnote 39, publiziert. Wir danken Roland Zwerger, dass er uns Originaldaten zur Verfügung gestellt hat.
- <sup>52</sup> „*La grande gelata*“ provocò la rarefazione di tutto quel germoplasma antico che si era formato nei secoli precedenti. La ricostruzione della viticoltura che avvenne negli anni successivi non si basò più sul patrimonio perso, poiché il pressante bisogno di vino privilegiò solo pochi vitigni, i più produttivi e tolleranti il freddo.“ So schreibt Attilio Scienza in: L'origine del germoplasma viticolo atesino tra eventi climatici e vicende economiche. In: Marco Stefanini, Tiziano Tomasi: Antichi vitigni del Trentino. Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige 2010, S. 12 – 27, hier S. 12.
- <sup>53</sup> Barbara Raifer ist im Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg / Südtirol die Verantwortliche für Anbau und Pflege (Weinbau).
- <sup>54</sup> Die Daten wurden erstmals von Gottfried Ebnicher ausgewertet und von den Autoren überprüft. Gottfried Ebnicher, siehe Fußnote 48. Wir danken Frau Dr. Steixner und Herrn Dr. Gritsch vom Archiv und Bibliothek des Stiftes Wilten in Innsbruck.
- <sup>55</sup> Die Originaldaten wurden uns von Roland Zwerger zur Verfügung gestellt. Er hat die Hauschronik des Freisinger Hofes ausgewertet und die Ergebnisse im Traminer Dorfblatt publiziert. Roland Zwerger, Traminer Dorfblatt, siehe Fußnote 39.
- <sup>56</sup> Originaldaten von Roland Zwerger, siehe Fußnote 39.
- <sup>57</sup> Helmut Scartezzini schreibt irrtümlich, dass die „Teutsch- oder Lagreinwimmat eher zeitig wird als das Welsch oder Geschlafnwimmat“. Siehe: Helmut Scartezzini: Geschichtliches zur Rebsorte Lagrein. In: Lagreintag Bozen 2003, Hrsg. von der Stadt Bozen, Assessorat für Wirtschaft und Tourismus. Bozen 2003, S. 12.
- <sup>58</sup> Auch in den Neuauflagen der Tiroler Landesordnung bis 1606 finden sich fast gleichlautende Formulierungen für die zeitliche Regelung der Weinlese.
- <sup>59</sup> Roland Zwerger, siehe Fußnote 11, S. 83.
- <sup>60</sup> Zum Beispiel: Andreas Otto Weber, siehe Fußnote 2
- <sup>61</sup> Jancis Robinson et al., siehe Fußnote 40, S. 962 (Savagnin) bzw. S. 528 (Lagrein): „*Since the Middle Ages, the name Traminer has been used in the Südtirol to describe a wine that was made from several distinct varieties such as Muscateller and Weisser Lagrein (see Lagrein), and not to designate a single variety.*“
- <sup>62</sup> Christine Krämer: Rebsorten in Württemberg. Herkunft, Einführung, Verbreitung und die Qualität der Weine vom Spätmittelalter bis ins 19. Jahrhundert. (Tübinger Bau- steine zur Landesgeschichte ; 7). Thorbecke, Ostfildern 2006, S. 73.
- <sup>63</sup> Aus der Analyse des Hauslibells des Freisinger Hofes in Rungg/Tramin, welches vom 17. bis ins 19. Jahrhundert reicht, kommt der Historiker Roland Zwerger zum Schluss, dass die Entwicklung dort von zunächst „reinsortig“ Weißem Lagrein bis zum „gemischten Satz“ stattgefunden hat. Roland Zwerger: Aus der Chronik des Freisinger Hofes in Rungg (III), Traminer Dorfblatt 22.2012, 3, S. 30 f.
- <sup>64</sup> Roland Zwerger, siehe Fußnote 11, S. 80.
- <sup>65</sup> Roland Zwerger: Tramin an der Südtiroler Weinstraße, Dorfführer und Weinbaugeschichte. Edition Arkadia, Lana 2001, S. 105.
- <sup>66</sup> Die Daten der Traminer Familie von Elzenbaum sind abgedruckt in: Statistischer Bericht der Handelskammer Bozen für das Jahr 1890. Wir danken Dr. Helmut Scartezzini für den Hinweis.
- <sup>67</sup> Christian Pfister: Witternachhersage. 500 Jahre Klimavariationen und Naturkatastrophen. Haupt, Bern 1999, S. 155.
- <sup>68</sup> Johann Philipp Bronner, siehe Fußnote 41, S. 261.
- <sup>69</sup> Helmut Scartezzini: Die Einführung neuer Rebsorten im vorigen Jahrhundert. Teil I: Obstbau-Weinbau Fachmagazin des Südtiroler Beratungskreises 6.1999. S. 199 – 201.

- Teil II: Obstbau-Weinbau Fachmagazin des Südtiroler Beratungsringes 7/8, 1999, S. 233–235.
- <sup>70</sup> Abgedruckt in: Statistischer Bericht der Handelskammer Bozen für das Jahr 1890.
- <sup>71</sup> Mit „Schwindpocken“ wurde der Schwarze Brenner, eine Pilzkrankheit des Weinstocks, bezeichnet. In Südtirol wurde die Krankheit auch Rost oder Jausch genannt. Aus: A.v. Babo und E. Mach: Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft. Erster Band. Weinbau. Dritte Auflage. Paul Parey, Berlin 1910, S. 1058. Von 1835 bis 1840 trat die Krankheit an den Spalierreben von Sanssouci sehr stark auf. Der Name „Schwindpocken“ stammt von G.H. Fintelmann, dem königlichen Hofgärtner auf der Pfaueninsel in Berlin und taucht erstmals in der Allgemeinen Gartenzeitung vom 31. August 1839 auf.
- <sup>72</sup> „*Curiously, still today, wine is the only food product which can be obtained by archaic methods without the quality of the product being adversely affected*“.  
Michele Falzone del Barbarò: Origins and foundations of the Pessione museum of the history of wine making: From classical archeology to the industrial era. In: Il Museo Martini di storia dell' enologia, a cura di Michele Falzone del Barbarò. Umber-to Allemandi & C., Chieri 1992, S. 207–210, hier S. 207.
- <sup>73</sup> Fritz Schumann: Rebsorten und Weinarten im mittelalterlichen Deutschland. In: Weinwirtschaft im Mittelalter. Zur Verbreitung, Regionalisierung und wirtschaftlichen Nutzen einer Sonderkultur aus der Römerzeit. Vorträge des gleichnamigen Symposiums vom 21. bis 24. März 1996 in Heilbronn. Hrsg.: Christhard Schrenk. (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn ; 9). Stadtarchiv Heilbronn 1997, S. 221–255, hier S. 232.
- <sup>74</sup> Zitiert nach: S.M. Hammond and J.G. Carr: The Antimicrobial Activity of SO<sub>2</sub> – with Particular Reference to Fermented and Non-Fermented Fruit Juices. In: The Society for applied Bacteriology. Symposium series no. 5. Inhibition and inactivation of vegetative microbes. Ed. by F.A. Skinner and W.B. Hugo. Academic Press 1976, S. 89–110, hier S. 89.
- <sup>75</sup> Nach Fritz Schumann: Rebsorten und Weinarten, siehe Fußnote 73, S. 230.
- <sup>76</sup> Siehe hierzu: D. Scheler: Die Fränkische Vorgeschichte des ersten Reichsgesetzes gegen Weinverfälschung. In: Historischer Verein Bamberg, 120. Bericht, Festschrift Gerd Zimmermann. Bamberg 1984, S. 489–504.
- <sup>77</sup> Nach Fritz Schumann: Rebsorten und Weinarten, siehe Fußnote 73, S. 230.
- <sup>78</sup> Jean-Claude Martin: Les Hommes de Science, la Vigne et le Vin de l' Antiquité au XIXe Siècle. Éditions Féret, Bordeaux 2009.
- <sup>79</sup> Olivier de Serres: Le Théâtre d' Agriculture et mesnage des champs, 1611, par Matthieu Berjon, o. O., S. 240.
- <sup>80</sup> Im englischen Sprachraum wurde die Verwendung von Schwefeldämpfen (also SO<sub>2</sub>) für Getränke erstmals im Jahr 1670 beschrieben: Hammond und Carr, siehe Fußnote 74.
- <sup>81</sup> Hans Harings Pelzbüchl. Handschrift verfasst vom Kaplan der Herren von Annenberg, Dornsberg und der Burg Latsch zwischen 1497 und 1518 zu Latsch im Vinschgau. Erläutert und kommentiert von Hermann Theiner und Hermann Oberhofer. Tappeiner Verlag, Lana 2004. Die Handschrift befindet sich in der Bibliothek des Tiroler Landesmuseums Ferdinandeum in Innsbruck und wurde dort im Mai 2001 von Hermann Theiner entdeckt und transkribiert. Veröffentlicht wurde der Teil über den Obstbau. Für Informationen zum Teil über den Weinbau sei Hermann Theiner und dem ehemaligen Amtsdirektor für Obst- und Weinbau Dr. Helmut Scartezzini gedankt.
- <sup>82</sup> Tramin war im Unterschied zu den Nachbargemeinden Kaltern und Kurtatsch noch bis 1779 Teil des Fürstbistums Trient. Das älteste erhaltene Weinleseregister stammt aus dem Jahr 1479 und ist von Ulrich von Liechtenstein. Die Weinleseregister des

- Domkapitels werden im Diözesanarchiv Trient verwahrt: Archivio Diocesano Tridentino – Archivio del Capitolo del Duomo di Trento, ADT-ACD caps 24.
- <sup>83</sup> Josef Werlin: Weinrezepte aus einer südtiroler Sammelhandschrift. Archiv für Kulturgeschichte 45.1963, S. 243-252.
- <sup>84</sup> Alois Hess, Hans Ramisch: Das „Büchlein über das Pflanzen von Bäumen“ des Tegernseer Abtes Konrad Ayrinschmalz vom Jahr 1479. In: Beiträge zur Geschichte, Topographie und Statistik des Erzbistums München und Freising. Hrsg. vom Verein für Diözesangeschichte von München und Freising e.V. (Beiträge zur altbayerischen Kirchengeschichte ; 38). Im Verlag des Vereines, München 1989, S. 65–177.
- <sup>85</sup> Andreas Otto Weber, siehe Fußnote 2, S. 345.
- <sup>86</sup> Andreas Otto Weber, siehe Fußnote 2, S. 348.
- <sup>87</sup> Friedrich Merzbacher, siehe Fußnote 3. Sowie: Dietmar Stutzer, Fußnote 3
- <sup>88</sup> Susanne Kiewisch ist bezüglich der Autorschaft der Handschrift vorsichtiger, der Tegernseer Ursprung wird jedoch nicht in Frage gestellt. Susanne Kiewisch: Obstbau und Kellerei im lateinischen Fachprosaschriften des 14. und 15. Jahrhunderts. (Würzburger medizinhistorische Forschungen ; 57). Königshausen und Neumann, Würzburg 1995, S. 64 f.
- <sup>89</sup> Im Lateinischen Original bei Hess und Ramisch lautet der Titel: „*Quomodo vina de terra tramenea amara fiunt clara*“
- <sup>90</sup> Unverständlich ist den Autoren, warum gerade dieser Absatz auf mangelnde Fachkenntnis in der Kellerei hinweisen soll wie behauptet wird in: Susanne Kiewisch: Weinbehandlung in mittelalterlichen Fachprosaschriften. In: Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter. Hrsg. von Michael Matheus. (Geschichtliche Landeskunde ; 51). Steiner Verlag, Stuttgart 2004, S. 73–82, hier S. 81.
- <sup>91</sup> Hess und Ramisch, siehe Fußnote 84, S. 153.
- <sup>92</sup> Ein Ternar oder Dreiling entspricht 3 Amphoren oder 24 Eimer, also ca. 1400 l. Mit Clepshydra dürfte hier ein Gefäß mit einer größeren Öffnung oben und vielen kleinen Löchern unten gemeint sein (Retrieved July 15, 2014 from: <http://de.Wikipedia.org/wiki/Klepshydra>).
- <sup>93</sup> Fritz Schumann: Von der Wildrebe zum Riesling: Meilensteine auf dem Weg zu unserem Wein. In: Kulturgut Rebe und Wein. Hrsg. Helmut König und Heinz Decker. Springer Spektrum, Berlin Heidelberg 2013, S. 35–46, hier S. 40. Nach Schumann entspricht dies einer Schwefelung von knapp 40 mg/l. Um eine Überschwefelung zu vermeiden musste zudem seine Verwendung deklariert werden.
- <sup>94</sup> Hippolytus Guarinonius: Die Grewel der Verwüstung Menschlichen Geschlechts. Andreas Angermayr, Ingolstadt 1610, S. 618. Als Nachdruck erschienen bei Edition Sturzflüge. Hrsg. von Elmar Locher, Bozen 1993.
- <sup>95</sup> Merzbacher, siehe Fußnote 3.
- <sup>96</sup> Walter Schneider: Das Heilig-Geist-Spital Bozen. Aufriß zu einer Geschichte des Spitals von den Anfängen bis 1922. In: Das Krankenhaus Bozen einst und jetzt. Hrsg. Walter Schneider, Giorgio Delle Donne. Sanitätseinheit Mitte-Süd, Bozen 1992, S. 9–73. Die Rechnungsbücher des Heilig-Geist-Spitals werden im Südtiroler Landesarchiv verwahrt.
- <sup>97</sup> In Südtirol wird die Technik der Maischevergärung oft mit dem Haller Stiftsarzt Hippolytus Guarinonius in Verbindung gebracht. Er hat im Jahr 1610 auch aus gesundheitlichen Gründen empfohlen, die Weine auf der Maische zu vergären und hat den Konsum von halbvergorenen Weinen abgelehnt. Nach Guarinonius fand in diesem Zusammenhang auch ein Wechsel in den Rebsorten statt. Hippolytus Guarinonius, siehe Fußnote 94.
- <sup>98</sup> Walter Schneider: Weinverkauf des Heilig-Geist-Spitals Bozen im 16., 17. und 18. Jahrhundert. Der Schlern 70.1996, S. 195–221.
- <sup>99</sup> Ein Fuder zu acht Yhren wurde mit 6,4 hl umgerechnet.
- <sup>100</sup> Christian Pfister, siehe Fußnote 27.

- <sup>101</sup> Henri Enjalbert: Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité. Paris 1975. Auch: Marcel Lachiver: Autour du vin clairnet. In: Le vin des historiens, actes du 1er Symposium Vin et Histoire 19, 20, et 21 mai 1989 sous la Direction Scientifique de Gilbert Garnier, Université du vin, Chateau de Suze-la-Rousse 1990, S. 135 – 142: „*A partir de la fin du XVIIe siècle, les jours du clairnet sont comtés, la consommation populaire, toujours plus importante, incite les producteurs à élaborer des vins rouges de plus en plus épais, de plus en plus noirs.... Rolande Gadille a montré qu'en Bourgogne les cuvaisons devenaient aussi de plus en plus longues.*“ (S. 141).
- <sup>102</sup> Ein Gulden (fl) wurde mit 5 Pfund Berner (lb) umgerechnet.
- <sup>103</sup> Die Weinpreise für Steinbach wurden entnommen bei: Kurt Andermann: Wein- und Fruchtpreise in Steinbach bei Baden-Baden 1484 – 1803. In: Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter. Hrsg. von Michael Matheus. (Trierer Historische Forschungen ; 23). Von Zabern, Mainz am Rhein 1997, S. 481 – 502.
- <sup>104</sup> M. J. Lavalle: Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Cote-D'Or, Dijon 1855. Als Nachdruck herausgegeben von Bouchard Père et Fils, Phenix Editions, Ivry-sur-Seine 2000, S. 55.
- <sup>105</sup> Gustav Schübler: Nachrichten über die Verhältnisse des Weinbaues in Württemberg von 1236 – 1830. Cotta, Stuttgart und Tübingen 1831, S. 65 ff.
- <sup>106</sup> Henri Enjalbert siehe Fußnote 101. Marcel Lachiver, siehe Fußnote 101.
- <sup>107</sup> Helmut Scartezini: Die Einführung neuer Rebsorten im vorigen Jahrhundert, Teil 1. Obstbau, Weinbau. Mitteilungen des Südtiroler Beratungsrings für Obst- und Weinbau. 36.1999, S. 199 – 201, hier S. 200.
- <sup>108</sup> Einführungsvortrag des Sekretärs Zahlbruckner über Österreichs Weinbau. In: Amtlicher Bericht über die X. Versammlung Deutscher Land- und Forstwirthe zu Gratz im September 1846, Gratz 1847, S. 569.
- <sup>109</sup> Schreiben vom 20.01.1838 des k.k. Landgerichtes Kaltern an den Gubernialsekretär Johann Jakob Staffler in Innsbruck. Bibliothek des Tiroler Landesmuseums Ferdinandeum, F.B. 4319 Nr. 8.
- <sup>110</sup> Die Daten zu Chateau Latour stammen aus dem Buch: La seigneurie et le vignoble de Chateau Latour, Histoire d'un grand cru du Médoc (XIV-XX siècle) sous la direction de Charles Higounet. Bordeaux 1974, 2 Bände.
- <sup>111</sup> Postkarte des Verlages B. Lehrburger, Nürnberg. Postkartensammlung Gotthard Andergassen.
- <sup>112</sup> Ivo Maran, Stefan Morandell: Chateau Latour im Médoc und der Panholzer Hof am Kalterer See. Vergleich zweier Weingüter zwischen 1829 und 1861. Der Schlern 87.2013, S. 54 – 58, hier S. 55.
- <sup>113</sup> Ivo Maran, Stefan Morandell: Weinbauerträge der Familie von Giovanelli. Kaltern von 1829 bis 1861. Der Schlern 85.2011, S. 64 – 69.
- <sup>114</sup> Ivo Maran und Stefan Morandell: Weinpreise und Weinsorten des Heilig-Geist-Spitals in Bozen vom 16. Jahrhundert bis ins 19. Jahrhundert. Der Schlern 86.2012, S. 55 – 61.
- <sup>115</sup> Bei der Berechnung der mittleren Umsatzrentabilität wurden beim Panholzerhof die Jahre 1853 und 1859 in denen aufgrund von Mehltau kein Umsatz erzielt wurde, nicht berücksichtigt. Die Umsatzrentabilität in Prozent berechnet sich als Gewinn gebrochen durch den Umsatz mal 100.
- <sup>116</sup> Informationen von Franz Gasser, dem Verwalter der Manincor KG des Grafen Enzenberg. Wie bei Latour und dem Panholzer Hof wurden auch bei Manincor bei den Berechnungen die Kosten für die Erstellung des Weingutes nicht berücksichtigt.
- <sup>117</sup> Als Beispiel seien genannt: August von Babo und Edmund Mach: Handbuch des Weinbaues und Kellerwirtschaft. Bd. 1.: Weinbau. Parey, Berlin 1881, S. 164. Außerdem der Önologe und ehemalige Kustos des Südtiroler Weinmuseums Luis Oberrauch sowie Walter Tapfer, der ehemalige Önologe der Fürstlich Campofrankischen Kellerei der Grafen Khuenburg in Kaltern (private Mitteilung).

- <sup>118</sup> Anna Maria Nada Patrone: Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo. (Biblioteca di Studi Piemontesi ; 10) . Centro Studi Piemontesi, Torino 1981, S. 433–434. Sowie: Thomas Hohnerlein-Buchinger: Per un sublessico vitivinicolo. La storia materiale e linguistica di alcuni nomi di viti e vini italiani. (Zeitschrift für romanische Philologie / Beihefte; 274). Niemeyer, Tübingen 1996, S. 156–173. Auch: Rolf Sprandel: Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands. (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte / Beihefte ; 149). Steiner Verlag, Stuttgart 1998, S. 24 f.
- <sup>119</sup> Stefan Weiß: Die Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316–1378). Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes. Akademie Verlag, Berlin 2002, S. 375.
- <sup>120</sup> Die Urkunde ist abgedruckt bei: Franz Martin Pelzel: Kaiser Karl der Vierte, König von Böhmen. Zweiter Teil, enthält die Jahre 1355–1378. Prag 1781, S. 236.
- <sup>121</sup> Marjatta Wis: Ricerche sopra gli italianismi nella lingua tedesca dalla metà del secolo XIV alla fine del secolo XVI. Società neofilologica, Helsinki 1955, S. 268.
- <sup>122</sup> Franz Martin Pelzel: Kaiser Karl der Vierte, König in Böhmen. Zweiter Teil, enthält die Jahre 1355–1378. Prag 1781, S. 236.
- <sup>123</sup> Statuti di Rovereto del 1425, con le aggiunte dal 1434 al 1538. Federica Parcianella (a cura di). (Corpus statutarie delle Venezie ; 9). Ed. Il Cardo, Venezia 1991, S. 142: „*De vino extraneo, nato extra episcopatum, non conducendo in episcopatum nec terram Roveredi, non debeat emi nec conduci in Roveredo, pena amisionis vinie decem librarum veronensium pro quolibet plastro, nisi fuerit vinum Crete, malvasie vel vernacie.*“
- <sup>124</sup> Friedrich Merzbacher, siehe Fußnote 3, S. 205.
- <sup>125</sup> Roland Zwirger kann überzeugend darlegen, dass mit Lagrein ohne nähere Bezeichnung fast immer der Weiße Lagrein gemeint war. Roland Zwirger, siehe Fußnote 11.
- <sup>126</sup> Hippolytus Guarinonius, siehe Fußnote 94, S. 621.
- <sup>127</sup> Hippolytus Guarinonius, siehe Fußnote 94, S. 634.
- <sup>128</sup> Pater Xaver Mumelter (1875–1967) stammte vom Kuendl-Hof, einem der bedeutendsten Weinbauernhöfe in Gries-Bozen. Er kannte sich in der Ortsgeschichte von Gries und Guntzschna sehr gut aus und pflegte intensive Kontakte zum ehemaligen Kustos des Südtiroler Weinmuseums, Luis Oberrauch. Wir danken Plazidus Hungerbühler vom Benediktinerkloster Muri-Gries für die biographischen Notizen zu Pater Xaver.
- <sup>129</sup> Die Skizze fand sich neben anderen Originalzeichnungen in einem Exemplar von Mathias Ladurners Werk, Vom Perglwerk zur Torggl. Aufgrund des Ex-Libris von Traudl und Jürgen Oberrauch-Wittig dürften das Buch und die Skizze aus dem Besitz von Luis Oberrauch stammen.
- <sup>130</sup> Nach Informationen der Mutter des Autors Ivo Maran über dessen Großvater, Alfred Ambach, Rößlwirt in Kaltern.
- <sup>131</sup> Andrea Bacci: De naturali vinorum historia, Buch VI. Edizione a cura dell'Ordine dei Cavallieri del Tartuffo e dei Vini di Alba e della Cassa Rurale e Artigiana di Gallo Grinzane. Torino 1990, S. 322: „*Hic hodie expresso musto, coq; per qualum linteum, saccum illi vocant, suspensum excolato*“. Auch in: Lamberto Paronetto: Antica Rinzomanza vitivinicola della zona collinare subalpina Veronese. In: 2500 Anni di Cultura della Vite nell'ambito Alpino e Cisalpino. Confraternità della Vite e del Vino di Trento, 350 Anniversario della fondazione. Gaetano Forni e Attilio Scienza (a cura di). Trento 1996, S. 509–536, hier S. 523: „*Alla fine del secolo Andrea Bacci, nel suo notevole trattato De naturali vinorum historia, ricordò che i vini del Garda venivano esportati e che nella stessa zona si producevano „squisitissimi trebulani“ ed i „vini vernacoli“ che erano dei vini dolci vinificati in bianco („versati fuori dalle vinacce“) e filtrati attraverso un sacco di tela di lino.*“

- <sup>132</sup> Eine Abbildung und Beschreibung des Filters findet sich auf der Homepage des Weinproduzenten und Sammlers Sean Thackray. (Retrieved July 15, 2014, from: [http://www.wine-maker.net/Introductions\\_16TH.html](http://www.wine-maker.net/Introductions_16TH.html)).
- <sup>133</sup> Wir danken Plazidus Hungerbühler vom Kloster Muri-Gries für Informationen zu Pater Xaver.
- <sup>134</sup> Die Abbildung ist entnommen aus: Stuart J. Fleming: *Vinum. The story of Roman Wine*. Art Flair. Glen Mills, Pa. 2001. S. 85.
- <sup>135</sup> Agostino Gallo: *Le venti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*. Nuovamente ristampate, et ricorrette: Con le figure de gli istrumenti, che s'appartengono all'esercitio d'un vero, et perfetto agricoltore. Domenico Imberti. Venetia 1596. Hier S. 87: „Il setimo modo è poi il migliore per far vin dolce, che dura tutto l'anno...“ In dieser Ausgabe wird der Filter beschrieben, es fehlt aber die Abbildung.
- <sup>136</sup> Joseph von Braitenberg: *Der Weinbau in Deutsch-Tirol*. In: Arthur von Hohenbruck: *Die Weinproduction in Österreich*. Nach den neuesten statistischen Erhebungen von Fachmännern aus den einzelnen weinbautreibenden Ländern. Faesy und Frick, Wien 1873, S. 22. Dank an Dr. Helmuth Scartezzini für diesen Hinweis.
- <sup>137</sup> Hippolytus Guarinonius, siehe Fußnote 94.
- <sup>138</sup> Siehe Fußnote 108.
- <sup>139</sup> Beda Weber: *Das Land Tirol*. Ein Handbuch für Reisende. Bd. 2: Südtirol (Etsch-, Drau-, Brenta-, Sarkaregion). Wagner, Innsbruck 1838, S. 377. Beda Weber war Schriftsteller und Abgeordneter der Frankfurter Nationalversammlung.
- <sup>140</sup> Cornelius und Fabian Lange: *Crashkurs Wein*. Bella Italia. Hallwag, München 2001, S. 30.
- <sup>141</sup> Hippolytus Guarinonius, siehe Fußnote 94, S. 623 /633.
- <sup>142</sup> Gaetano Forni, *Genesi e diffusione della viti-vinicoltura dal mediterraneo orientale alla cisalpinia*. Aspetti ecologici, culturali, linguistici e tecnologici. In: *2500 Anni di Cultura della Vite nell'ambito Alpino e Cisalpino*. Confraternità della Vite e del Vino di Trento, 350 Anniversario della fondazione. Gaetano Forni e Attilio Scienza (a cura di). Trento 1996, S. 19 –183, hier S. 123.
- <sup>143</sup> Retrieved July 15, 2014, from <http://www.wein.kaltern.com/de/>
- <sup>144</sup> Hippolytus Guarinonius, siehe Fußnote 94, S. 633.





