

Die Geschichte des Kalterersee-Weines

Von Ivo Maran und Stefan Morandell

Wenn es stimmt, dass der Kalterersee in den 1960er Jahren „den Weltruhm des Südtiroler Rotweines begründet hat“¹, müsste man wohl den Ruf der Südtiroler Rotweine genauer hinterfragen. Der Wein, der an den Hügeln des gleichnamigen Sees wächst, hat mit der Struktur von Rotweinen mit Weltruhm wohl wenig gemeinsam: Er ist hell, er hat wenig Tannine und ist säurearm. Viele Kalterersee-Weine kämpfen daher dagegen an, banal zu sein. Die Frage „Gute Kalterer – gibt es sie?“² ist wohl nach wie vor berechtigt. Wenn wir uns mit der Geschichte dieses Weines genauer beschäftigen, sehen wir aber auch einen Wein, der mehr Potenzial hat, als uns oft im Glas erscheint.³ Er ist gerade nicht ein klassischer Rotwein, aber er kann neben seiner Bodenständigkeit und Leichtigkeit auch eine überraschende Tiefe zeigen.

Was genau den Kalterersee ausmacht, damit hat man sich schon früher beschäftigt. So fand am Mittwoch, dem 15. Juli 1925, um 10 Uhr vormittags in der Handlungskammer in Bozen eine „Tagung der Etschländer Weininteressenten“ statt.⁴ Karl von Gramatica, Leiter der Versuchsstation in St. Michael an der Etsch, berichtete über Fragen des Weinexportes in die Schweiz. Der Schweizer Weinhandel kannte demzufolge vor allem zwei Typen Wein. Der eine war der Kalterersee und der andere der St. Magdalener. Die Schweizer Amtschemiker fragten nun:

Was ist eigentlich Kalterersee?

Von Gramatica betonte, dass alles, was im Umkreis des Kalterer Sees produziert würde, sehr verschieden an Sorte, Charakter und Güte sei. Es genüge also nicht die Provenienz allein, sondern der Wein, der als Kalterersee im Handel erfolgreich sein sollte, müsse gewisse Eigenschaften aufweisen. Er vertrat den Standpunkt, dass Provenienz allein zur Beurteilung eines Weines nicht maßgebend sein könne. Der Wein müsse auch den Charakter der betreffenden Lage oder Type besitzen. Entscheidend seien also Herkunft des Weines und seine Typizität.

Bei der Darstellung der Geschichte des Kalterersee-Weines widmen wir uns daher zum einen der Geschichte des Weinbaugebietes am Kalterer See und zum andern der Entstehung des eigenen Charakters des Kalterersees. Unter den letzten Punkt fallen auch Rebsorten und deren Vinifikation. Wir gehen weiters der Frage nach, wie sich der Kalterersee von einer Spezialität aus einer kleinen, eng umgrenzten Lage zu einer Marke entwickeln konnte, die in den 1960er Jahren über 16 Prozent des gesamten italienischen Trinkweinexportes ausmachte und damals vermutlich zu den am meisten gepriesenen Weinen gehörte.⁵ Abschließend stellen wir die derzeitigen Bestrebungen der Produzenten dar, den Kalterersee wieder als Südtiroler Nischenprodukt mit eigenständigem Charakter zu propagieren.

Vom Beginn des Weinbaues am Kalterer See

Bei Ausgrabungen von spätrömischen Resten eines Gebäudes am Nordufer des Kalterer Sees hat man keine Hinweise auf Weinbau finden können. Vor dem 13. Jahrhundert gab es um den See herum anscheinend weder Äcker noch Weinbau. Am 12. März 1273 bestätigten nämlich die Bürger von Tramin eine für den lokalen Weinbau folgenreiche Entscheidung von Egno, dem Bischof von Trient. Er belehnte die Witwe des Stauferkönigs Konrad IV. und seit 1259 Frau von Meinhard II. von Tirol, Elisabeth von Bayern, mit dem Wald von der Traminer Klause bis zu den Weingärten von Kaltern.⁶ Das Dokument gibt daher den Startpunkt für das Weinbaugebiet am Kalterer See.⁷ Meinhard setzte die Herren von Rottenburg als seine Amtsleute ein, und schon im Testament des Heinrich von Rottenburg aus dem Jahr 1337 finden wir erste schriftliche Hinweise auf Weingüter und Weintorgeln am Kalterer See: *pei Chaltner Se von dem Stain der Prassnay schaidet und di weingarten pei dem se hintz an das gemain holz, ... es sein weingärten, Höf, äkker, wisen oder Torkeln es sei altz oder neuze geräut.*⁸

Das Urbar der Rottenburger aus den Jahren 1360 bis 1378 führt am Kalterer See bereits vier Höfe mit 55,5 Joch (ca. 10 ha) Weingärten an. In den Rechnungsbüchern der Rottenburger aus den Jahren 1406 bis 1409 wird auch schon „Seewein“ erwähnt. Wie damals üblich, musste an den Landesfürsten Zins (oft die Hälfte der Weinmaische) abgeliefert werden, und dieser wurde damals in die Propstei zu Tramin abgeführt. Ab 1479 scheinen die Weingärten am Kalterer See im ersten erhaltenen Weinleseregister des Domkapitels von Trient auf. Aus den Reihen des Domkapitels wurde normalerweise der Bischof bestimmt, und dieses hatte große eigene Besitzungen und Einkünfte. Das Domkapitel war neben dem Bischof von Trient und dem Tiroler Landesherrn damals der größte Weinproduzent in Tramin. Es baute bis 1546 den Seewein neben anderen Weinen separat in seiner Kellerei in Tramin aus. Auch Rückschlüsse auf den damaligen Weintyp und die Rebsorte des Seeweines lassen sich aus den Aufzeichnungen des Domkapitels ziehen. Er wird nämlich abwechselnd als „vinum albis dulcis“, als süßer weißer Wein, und als „lagarino“, also als „Lagrein“, bezeichnet. Mit Lagrein meinte man damals den Weißen Lagrein, der auch die Sorte des damals berühmteren Traminer Weines war.

Eine Erweiterung des Weinbaugebietes fand in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts statt. Die Tiroler Landesfürsten vergaben an hohe Beamte das Recht, neue Weingärten anzulegen und Hofstellen zu errichten. So entstanden zwischen 1606 und ca. 1650 am Nordwestufer des Kalterer Sees drei große neue herrschaftliche Ansitze. Somit hat das Gebiet die Größe von etwa 64 Hektar erreicht. Dies war auch die Größe, wie sie im Ministerialdekret für Typenweine vom 23. Oktober 1931 festgehalten wurde.⁹ Eine beträchtliche Erweiterung erfuhr das Produktionsgebiet des Kalterersees dann mit der Einführung der DOC-Bestimmung im Jahr 1970. Dem gingen jahrelange Diskussionen zuerst innerhalb Südtirols und dann mit dem Trentino voraus, die schlussendlich erst vom Europäischen Gerichtshof 1989 entschieden wurden.

Der Charakter des Kalterersee-Weines

Im 16. Jahrhundert wird als Seewein vom damals einzigen Grundherrn am Kalterer See, dem Domkapitel von Trient, zunächst ein süßer Weißwein gekeltert. Er wird bis 1545 eigens in den Kellerbüchern des Domkapitels angeführt. Als Sorte wird der Weiße Lagrein, dieselbe Rebsorte wie für den Traminer Wein, angeführt. Ab 1568 wird der Seewein trocken ausgebaut. Ob ein Geschmackswandel oder eine

Klimaverschlechterung (Stichwort „Kleine Eiszeit“) den Ausschlag gegeben hat, dazu schweigen die Quellen.¹⁰ Gegen Ende des 16. Jahrhunderts sinken in Südtirol generell die Erntemengen an Weißwein stark, und es wurde zunehmend mehr Rotwein angebaut.¹¹ In einer Auflistung der bekannten Weinsorten um 1600 in Tirol wird der „Calterer Seewein“ erwähnt.¹² Auch in einer Beschreibung Tirols von 1740 zählt der „Calterer Seer“ zu den „außerordentlich guten Sorten“.¹³

Einen indirekten Hinweis auf den Weincharakter liefert eine Liste von jungen Reben, welche Ignaz von Pach in seinem Panholzer Hof 1803 am Kalterer See nachsetzen hat lassen. In absteigender Menge waren das Mittervernatsch (Kleinvernatsch), Gschlafene (Rossara), Weißvernatsch und in geringer Anzahl Großvernatsch sowie andere, nicht mehr geläufige Rebsorten.¹⁴ Im Überetscher Gebiet waren bis um 1900 herum die Hauptsorten Kleinvernatsch, Gschlafene und Edelschwarze. Die Gschlafene hat hellrote Trauben und ist sehr mostreich und scheint trotz einiger Nachteile, die ihr anhaften, deswegen in größeren Mengen angebaut worden zu sein, da sie sich gegen das *Oidium Tuckeri* seinerzeit am widerstandsfähigsten erwiesen hatte.¹⁵ Die Edelschwarze hingegen hatte die Funktion, dem Wein etwas Farbe zu verleihen.

Bei der ersten großen öffentlichen Weinverkostung in Südtirol, die von 4. bis 6. Februar 1864 in Bozen stattfand, waren auch ältere, bis zu 13-jährige Kalterersee-Weine dabei. Als Ergebnis wurde festgehalten¹⁶:

Die älteren Kalterer Seesorten bestätigten die von vielen Herren gemachten Erfahrungen, dass der Seewein mit seinem so beliebten Bouquet im ersten Jahr jung am besten zu trinken sei, später aber an Kraft, Farbe und Bouquet verliert. Der vergorene rote Wein ist mundgerechter als der gekretzte vom gleichen Jahrgange, letzterer wird aber besser und hält sich, während der auf den Scheler vergorene leider schon im zweiten Jahre den Alt-Geschmack bekommt.

Man erkennt, dass der vergorene, trocken ausgebaute Wein vorgezogen wurde, aber dessen Haltbarkeit beschränkt war.

Nach dem Ersten Weltkrieg wurde aufgrund von Beanstandungen aus dem wichtigen Schweizer Markt intensiv über die Typizität der Tiroler Weine diskutiert. Der Vizeobmann der Weinhändlergenossenschaft und Weingroßhändler in Neumarkt, Josef Tapfer, reihte dabei den Kalterersee in die große Gruppe der Überetscher Weine ein. Er sprach ihm auch einen eigenen Charakter zu¹⁷, sofern er von den erstklassigen Hügellagen um den See stammte. Bei Neuanpflanzungen nach der Reblaus sei jedoch auf die Rebsorten das Augenmerk zu richten. *Nicht Großvernatsch sondern Mittervernatsch und Kleinvernatsch anpflanzen, auch Negrara*, war seine Empfehlung.¹⁸ Daraus ist ersichtlich, dass zumindest Experten ein klares Bild vom Typus des Kalterersee-Weines zu haben schienen. In einer italienischen Fachzeitschrift¹⁹ erschien zwei Jahre später vom ehemaligen k. k. Kellereiinspektor Arnold Becke²⁰ ein kritischer Bericht, der das Wechselspiel von Licht und Schatten des Kalterersee-Weines auch damals schon anspricht:

Il Kaltererseewein (vino del lago di Caldaro) è un vino rosso finissimo, piuttosto chiaro, molto aromatico e saporito. La qualità è ora assai differente, essendo tutta la plaga fillosserata in piena ricostruzione a soggetto americano. Non è facile scegliere le qualità fine. Il prodotto delle viti giovani e delle vigne troppo concimate non è per ora a posto come tipo. I vini più leggeri vengono esportati quali vini di gran consumo, mentre le qualità fine servono per l'imbottigliamento. Una grande parte della produzione si esporta all'estero, specialmente nella Svizzera. Sapendo che la quantità venduta oltrepassa molto la quantità della produzione (una novantina di proprietari producono sui sessantaquattro ettari di vigna circa 6000 ettol. di graspatto del vino tipico) i produttori sperano nella futura legge sui vini tipici veder tutelata meglio la denominazione del loro prodotto.

Die Herkunft der Rebsorten

Die wichtigsten Rebsorten für den Kalterersee waren im 19. Jahrhundert die Gschlafene (Rossara), der Kleinvernatsch, der Großvernatsch und die Edelschwarze (Negrara).

Die „vite slava“²¹ ist wahrscheinlich die erste Rebsorte oder Rebsortenfamilie, die in Quellen des lateinischen Mittelalters erwähnt wird.²² Der Name wird zum einen mit einer slawischen Herkunft der Reben in Verbindung gebracht, zum andern mit der Erziehungsart der Reben: Diese wurden nicht an Bäumen frei gezogen, sondern auf niederen Pfählen und mussten dementsprechend geschnitten werden. Durchaus wahrscheinlich ist, dass beide Erklärungen zutreffen und mit den Reben auch die ihnen entsprechende Erziehungsart mitgebracht wurde.²³

Im Folgenden führen wir die ältesten Quellen an, die einen möglichen Weg aufzeigen, wie die Reben nach Südtirol gekommen sein könnten:

In einer lateinischen Quelle aus dem Jahre 1184 wird berichtet, dass Graf Albert von Baone „vites slava“ aus Slavonien mitgebracht hat, die er auf dem Hügel von Baone in den Euganischen Hügeln nahe Monselice anbauen ließ.²⁴ Schon bald darauf wurden nach einer anderen Quelle Reben von den Benediktinern in Monselice zu den Brüdern ins Kloster San Lorenzo in Trient gebracht und dort auch angepflanzt.²⁵ San Lorenzo wurde zwischen 1166 und 1183 von Benediktinermönchen errichtet und dann ab 1248 vom Dominikanerorden geführt. Mindestens seit 1183 war die Pfarrkirche in Auer dem Kloster San Lorenzo inkorporiert und damit ist auch eine direkte Verbindung zu Südtirol hergestellt.²⁶ Die erste lokale Quelle, welche einen Acker „cum vitibus slavica“ nennt, stammt aus dem Jahre 1229.²⁷ Viele spätere Erwähnungen folgen. In der Tiroler Landesordnung von 1532 wird auch explizit die Lese der „Gschlafen“ mit „Welsch“ in Zusammenhang gebracht, was eine südliche Herkunft der Rebsorten bestätigt. In Südtirol werden eigenartigerweise die unterschiedlichen Rebsorten aus der Familie der „schiave“ mit „Vernatsch“ bezeichnet. Die in Südtirol mit Gschlafene bezeichnete Rebsorte wird im Italienischen hingegen als Rossara benannt. Die Bezeichnung Vernatsch geht auf die Vernaccia zurück, ursprünglich eine Weinsorte aus Ligurien. Die Vernaccia war im 14. Jahrhundert der Inbegriff des Luxusweines.²⁸ Es war ein weißer Süßwein, und um 1600 herum versuchte man, diesen „Vernatscher“ in Tirol mit unterschiedlichen Rebsorten herzustellen.²⁹ Durch die saftreichen Trauben aus der Familie der Schiave konnte man günstig Weine produzieren, die über einen längeren Zeitraum süß blieben und als „Vernatscher“ vermarktet wurden.³⁰ Aber schon damals wurden auch vermehrt trockene Weine produziert. Sie wurden manchmal als „Sauerwein“ oder auch als „Vergerner“, das heißt auf der Schale vergorene Weine, bezeichnet.³¹ Auch noch im 19. und 20. Jahrhundert scheint man für Weine mit Restzucker gute Absatzmöglichkeiten im Export gefunden zu haben, währenddem man lokal trockenen Weinen den Vorzug gab.

Vom Tirolerwein zum Kalterersee

Vor dem Ersten Weltkrieg gab es weder in Österreich noch in Italien einen Schutz für besondere Weintypen oder Weine aus bevorzugten Lagen. Darunter litten auch die Tiroler Weine. Kellereinspektor Arnold Becke schrieb diesbezüglich: *Der beste Beweis für die Blüte und Beliebtheit dieser Markenweine liegt wohl darin, dass sie seit je her vielfach nachgemacht wurden und heute noch so verschickt werden. Wenn es wenigstens immer gute Weine wären, aber leider untergraben diese Falschbenennungen den guten Ruf der Originalweine.*³² Noch im Kriegsjahre 1917 gab es in Italien einen Gesetzesvorschlag, die sogenannten Typenweine, das heißt Produkte bevorzugter

Lagen, zu schützen. Über Anregung von Becke wurde Anfang der 1920er Jahre in einigen Südtiroler Weinlagen wie St. Magdalena auch mit dafür notwendigen Vorarbeiten der Erstellung eines Weinkatasters begonnen. Die lokalen Weinhändler, die den Weinexport großteils in Händen hielten, wollten hingegen bevorzugt den Typus „Tirolerwein“ schützen lassen.³³ Dahinter lag wohl die Gewissheit, dass Lagenweine wie Magdalener oder Kalterersee, von denen damals im Mittel 2700 Hektoliter bzw. 3600 Hektoliter Wein produziert wurden, die große Nachfrage im In- und Ausland nicht im Mindesten erfüllen konnten. Auch wuchs zwischen 1894 und 1923 gerade die Weingartenfläche im Bezirk Neumarkt von 526 Hektar auf 1690 Hektar³⁴, und dort war noch keine klingende Marke wie Magdalener, Kalterer oder damals z. B. auch Missianer eingeführt. Anfang der 1920er Jahre herrschte noch die Auffassung vor, dass der Schutz des „Tirolerweines“ durchaus möglich, aber nicht so einfach wie für die Spezialmarken St. Magdalener oder Kalterersee wäre. Selbst Arturo Marescalchi, damals einer der maßgebenden Weinexperten Italiens, Abgeordneter zum römischen Parlament und später Unterstaatssekretär im Landwirtschaftsministerium, erkannte den Schutz des Typus „Tirolerwein“ als sinnvoll und eine zwangsweise Übersetzung eingeführter Namen wie Magdalena in Maddalena als wirtschaftlich unsinnig, direkt als „dumm“.³⁵

Die Weinhändler beunruhigten aber auch Signale vom wichtigen Schweizer Markt. Bei einer Versammlung von Weininteressenten im Jahre 1921 berichtete Karl von Gramatica, Leiter der Versuchsstation in S. Michele, nämlich Folgendes: *Der „Tiroler“ ist in der Schweiz eine im Ausschank – absolut und im Vergleiche zu den Gesteungskosten in der Schweiz – teure Marke. Der dortige Konsument erwartet auch aus diesem Grunde etwas Gutes. Die Güte des Tirolers, insbesondere aus hiesigem Gebiete, liegt im Allgemeinen nicht in der Stärke und Fülle, sondern vielmehr in der Blume und Zartheit des edlen Produktes. Nun hat sich der Schweizer in den Kriegsjahren als dort kein Tiroler mehr eingeführt werden konnte, an die vollen alkoholreichen französischen und besonders spanischen Weine gewöhnt. Zum Unglück waren die ersten Jahre nach dem Krieg in Tirol wohl quantitativ aber nicht qualitativ sehr befriedigende Lesen und es ist nur zu begreiflich, dass aus allen diesen Gründen der „Tiroler“ nicht wie sonst befriedigte, umso mehr als auch mit den Benennungen der Tiroler Weine vielfach Missbräuche eingerissen sind, die das Urteil ungünstig beeinflussen.*³⁶ Die Schweizer Amtschemiker, welche die Weinimporte überprüfen mussten, begannen daher für Weine mit allgemein gehaltenen Bezeichnungen wie „Tiroler“ oder „Trientiner“, die strenger Bestimmungen für Weine unbestimmter Herkunft anzuwenden, was für die säure- und extraktarmen Tiroler Weine oft problematisch war.

Als dann schon Mitte der 1920er Jahre in Südtirol die Verwendung der deutschen Namen, insbesondere alles, was mit „Tirol“ zusammenhing, verboten wurde, war das Vorhaben, den „Tirolerwein“ als besondere Type, bei der man leichter auch größere Mengen produzieren konnte, schützen zu lassen, nicht mehr durchführbar. Mit Ministerialdekret vom 23. Oktober 1931 wurden dann die Produktionsgebiete des „S. Maddalena“ und des „Lago di Caldaro“ neben anderen Weinen eingegrenzt.³⁷

Der „Hurn-Großvernatsch“ und die Produktivitätssteigerung nach dem Zweiten Weltkrieg

Luis Oberrauch war zusammen mit Walter Amonn einer der Väter des 1955 eröffneten Südtiroler Weinmuseums auf Schloss Ringberg am Kalterer See. Er war als Weinfachmann und für seinen Humor bei den Südtiroler Kellermeistern sehr geschätzt. Luis von Dellemann, langjähriger Önologe und Schwager von Alois Lageder, erzählte, wie der auch als Heimatkundler anerkannte Oberrauch bei einer Wanderung

mit seinem Stock auf Reben zeigte und diese als „Hurn-Großvernatsch“ verwünschte.³⁸ Damit verurteilte er wohl vor allem die Entwicklung zur Massenproduktion im Südtiroler Weinbau. Die Exportsteigerungen ab Mitte der 1950er Jahre wurden nämlich möglich durch massiven Umstieg auf Großvernatsch und durch regen Zukauf von Weinen aus anderen Provinzen Italiens. Diese waren zur Aufbesserung der lokalen Produkte notwendig. Luis von Dellemann wurde 1958 Kellermeister in der Kellereigenossenschaft Andrian und erzählte, dass der durchschnittliche natürliche Alkoholgehalt der Weine in diesem Jahr 8,1 Volumenprozent Alkohol betrug. Er führte das auf Erntemengen beim Großvernatsch um die 300 Doppelzentner pro Hektar zurück, welche durch übermäßigen Einsatz von Kunstdünger und Bewässerung ermöglicht wurden.³⁹ Die Moste wurden aufgezuckert und nach der Gärung mit Lagrein und Montepulciano aufgebessert. Die Weine waren dann nach Dellemann „nicht so schlecht“ und wurden aufgrund der hohen Nachfrage leicht verkauft. Ähnliches kann man wohl auch für die Weine aus Kaltern sagen. So betrug im Jahr 1958 in der Ersten Kellereigenossenschaft Kaltern der mittlere Zuckergehalt der Vernatschmaische 14,5 Klosterneuburger Grade.⁴⁰ Verlässliche Erntedaten aus diesem Zeitraum sind allerdings kaum verfügbar. Wir stützen uns in unserer Analyse neben Erfahrungsberichten von Zeitgenossen vor allem auf die offiziellen damaligen Exportdaten für Südtiroler Weine. Die Weine mussten vom Institut in San Michele all'Adige für den Export in andere europäische Staaten bis Anfang der 1970er Jahre zertifiziert werden, und daher dürften diese Mengenangaben sehr verlässlich sein.⁴¹ Zusätzlich stehen uns die Aufschreibungen des damaligen Verwalters eines großen Weinhofes am Kalterer See zur Verfügung.⁴²

In der Erinnerung von Luis von Dellemann hat die Massenproduktion Mitte der 1950er Jahre begonnen. Die Exportzahlen belegen, dass ab 1954 der Weinexport (mit der Ausnahme vom Jahr 1957) rasant ansteigt. Auch wenn viele Weine unter an Tirol anklingende Fantasienamen auf den Markt kamen⁴³, so wird die Massenproduktion doch mit dem Kalterersee assoziiert. Dies mag damit zusammenhängen, dass er mit seiner leichten, süffigen Art für den Konsumenten leichter zugänglich als andere Weine und damit für die Massenvermarktung geeigneter ist. Zudem ist das Produktionsgebiet um den Kalterer See ein landschaftliches Kleinod, das in kaum einer Werbebroschüre für Südtirol fehlen darf. So wurde als Kalterersee im Jahre 1963 knapp die Hälfte des gesamten Südtiroler Weines exportiert. Die damalige Menge von 267.780 Hektoliter Wein entsprach damit fast der Gesamternte in manchen Jahren der 1920er Jahre.⁴⁴ Diese Weinmengen konnten weder im Produktionsgebiet nach dem Typenweingesetz von 1931 noch den daran angrenzenden Gemeinden erzeugt werden. Bei den Diskussionen um die Festlegung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Kalterer“ und „Kalterersee“ gab dies ab 1963 Anlass zu regelmäßigem Streit. Da es diesen kontrollierten Ursprungsschutz für Weine nicht gab, wurde zusätzlich auch im Ausland von einzelnen Weinhändlern Weine vom „Typ Kalterersee“ mit günstigeren spanischen Weinen zusammengestellt und gewinnbringend verkauft.⁴⁵

„La guerra del Caldaro“, der Krieg um den Kalterer

Südtirol konnte nach dem Zweiten Weltkrieg bald wieder seinen Weinexport ankurbeln. 1962 kamen 89 Prozent der Trinkweine, die deutsche Importeure aus Italien bezogen, aus Südtirol, und davon waren ca. 45 Prozent Kalterer bzw. Kalterersee.⁴⁶ Der Anteil der Nachbarprovinz Trient am Gesamtexport nach Deutschland betrug hingegen nur drei Prozent. Als 1963 in Italien dann begonnen wurde, die kontrollierte Ursprungsbezeichnung einzuführen, kam es bei der genauen Festlegung des Produktionsgebietes für den Kalterer bzw. Kalterersee zu jahrelangen heftigen

Diskussionen. Einige an Südtirol angrenzende Gemeinden des Trentino versuchten, ebenfalls in das Produktionsgebiet für Kalterersee aufgenommen zu werden. In lokalen Medien wurde dies dort zur „guerra del Caldaro“, zum Krieg um den Kalterer, stilisiert.⁴⁷ Eine genauere Analyse ergibt ein differenziertes Bild.⁴⁸ Auf Südtiroler Seite gab es zwei Vorschläge. Die Schutzgenossenschaft Kaltern wollte das Gebiet auf Kaltern und die angrenzenden Gemeinden Eppan, Pfatten, Tramin und Kurtatsch begrenzen. Eine Lobbygruppe um Weinhändler in Neumarkt wollte hingegen das Produktionsgebiet für Kalterersee auf Gemeinden links der Etsch erweitern. Das Weingebiet um Neumarkt hatte um 1900 große flächenmäßige Zuwächse, es fehlte jedoch eine historisch gewachsene, eigene Weinmarke. Der dritte Vorschlag kam aus dem Trentino und sah vor, dass auch dort in einigen Gemeinden Kalterersee produziert werden darf. Als Grund dafür wurde angeführt, dass es nicht möglich wäre, die als Kalterer oder Kalterersee verkaufte Menge Wein im historischen Ursprungsgebiet allein zu produzieren. Außerdem hätten dortige Produzenten seit 1891 und dann sogar in den Jahren unter dem Faschismus Wein als „Kalterer“ verkauft.⁴⁹ Kellereinspektor Becke schrieb anlässlich der Diskussionen um den Schutz der Typenweine im Jahr 1922:

Es ist ein offenes Geheimnis, dass von dort (d. h. aus dem Trentino, Anmerkung der Autoren) unter den klangvollen Namen hiesiger Weinmarken viel Wein speziell in die Schweiz geht. Die im In- und Ausland bekannten hiesigen Lagenweinnamen gesetzlich schützen, bedeutet für dort einen nicht zu unterschätzenden Nachteil im Wettbewerb. Die Trentiner müssten auf die bisher üblichen Bezeichnungen verzichten und für ihre gewiss guten Weine neue Marken schaffen und einbürgern. Nun gibt es kaum etwas Konservativeres als das konsumierende Publikum, das immer wieder die gewohnten Marken verlangt. Obzwar Iserawein, der Negrara, Teroldigo, Marzemino und andere von Fachleuten gewiss geschätzt werden, fehlt ihnen vorerst insbesondere im Ausland jener allgemeine Ruf, den unsere Magdalena, Terlaner usw. seit langer Zeit im In- und Ausland genießen.⁵⁰

Im Trentino gab es zwar diese kritischen Stimmen, die nicht glücklich waren, auf den „Kalterer“ zu setzen, und die die Zukunft des Trentiner Weinbaues im Aufbau einer eigenen Marke sahen.⁵¹ Der Streit zog sich aber über Jahre hin. Übereinstimmend meinten sowohl Dr. Lezuo als auch Luis von Dellemann, dass schlussendlich die Uneinigkeit in Südtiroler Weinwirtschaftskreisen der eigentliche Grund war, dass das Anbaugebiet für Kalterersee vom ursprünglichen Gebiet und seinen angrenzenden Gemeinden auf die linke Etschtalseite um Neumarkt und einige Gemeinden im Trentino ausgedehnt wurde. Nach ihrer Überzeugung hingen beide Erweiterungen zusammen, und die eine wäre ohne die andere nicht möglich gewesen. Für von Dellemann war dies „der größte Fehler in der Südtiroler Weinwirtschaft“. Es hatten sich nicht die Produzenten durchgesetzt, die an einen zwar leichten, aber nur beschränkt verfügbaren, soliden Wein mit eigenem Charakter glaubten. Durchgesetzt hatten sich jene, die die momentan große Nachfrage nach einem günstigen Konsumwein mit klingendem Namen ausnutzen wollten und nicht längerfristig dachten. Vor Ähnlichem hatte bereits Kellereinspektor Becke im Jahr 1921 gewarnt:

... so müsste andererseits aber auch unter allen Umständen dafür Sorge getragen werden, dass insbesondere bei Neuanpflanzungen eine Traubensorte, die tatsächlich Qualitätsweine erzeugt, zur Anpflanzung gelangt. Es ist in dieser Beziehung durch die Kurzsichtigkeit der Eigner selbst vor und während der Kriegszeit in einer Weise gesündigt worden, dass wenn in dieser Weise weiter gewurstelt wird, der Ruf nach dem Provenienzschutz keine Berechtigung mehr hätte. Es könnte in dieser Beziehung, insbesondere die Stadtgemeinde Bozen, die Gemeinde Gries, Kaltern und Überetsch durch ihre Rebveredelungsschulen den Qualitätsbau außerordentlich fördern, wenn tatsächlich der Wille vorhanden ist, dies durchzuführen, und dass die Eigner ernsthaft sich damit abfinden,

*Quantitätsbau nicht mehr weiter nachzujagen und den Standpunkt aufgeben, dass nur der Name des Geländes, nicht aber auch die tatsächliche Qualität des Produktes zu bezahlen ist.*⁵²

Zahlreiche Südtiroler Privatkellereien und Genossenschaften waren allerdings ökonomisch erfolgreich mit Massenproduktion und Zukauf von Weinen aus südlichen Provinzen, die zur Vermehrung und zum Aufbessern des eigenen Produktes notwendig waren. Die Ausweitung des Produktionsgebietes für Kalterersee in das Trentino und dessen Image als Massenprodukt war damit wohl nicht aufzuhalten. Erst eine Absatzkrise in den 1980er Jahren brachte bei vielen dann die Einsicht, dass mit dem Kalterersee, wenn überhaupt, nur als Nischenprodukt auf Dauer eine ausreichende Wertschöpfung für den Südtiroler Winzer erzielt werden kann.⁵³

In den vergangenen Jahrzehnten haben sowohl engagierte Produzenten und Kellermeister durch Ertragsreduktion und ausgefeilte Keltertechnik die Weinqualität insgesamt sehr verbessert. Initiativen wie *wein.kaltern*⁵⁴ oder regelmäßige Vernatschverkostungen⁵⁵ versuchen, die Freude nicht nur am Kalterersee, sondern an allen Vernatsch-Weinen zu erhalten. Die Weine aus den Vernatschtrauben haben die letzten Jahrhunderte der Südtiroler Weinwelt geprägt, und sie wäre um einiges ärmer, wenn diese mit ihrer Bodenständigkeit ganz verschwinden würden.

In seinem Heimgärtner-Tagebuch notiert Peter Rosegger: *Diese tägliche kleine Flasche Tiroler macht mich besser, löst in mir edlere Empfindungen, auch wärmere Gedanken und altruistischere Entschliessungen aus, und mit solchem Glase Wein könnte ich vielleicht gerade so gut sein, als manche Leute mich dafür halten. Gibt es ein schöneres Lob für den Wein aus dem Etschland?*

Zitat gefunden bei Arnold Becke, Etschländer Weinbuch, S. 130

Anschriften:

Ivo Maran,
St. Josef am See 27,
39052 Kaltern –
E-Mail:
ivo.maran@rolmail.net

Stefan Morandell,
Goldgasse 3,
39052 Kaltern

Weinetikett der Kellerei Josef Baron Di Pauli. Das Etikett war offensichtlich für den italienischen Exportmarkt bestimmt und daher wohl vor dem Ersten Weltkrieg in Gebrauch. Josef Baron Di Pauli hat 1873 in Kaltern eine Weinkellerei eröffnet. Neben der Eigenproduktion auf seinen Weingütern am Kalterersee führte er sehr erfolgreich einen schwunghaften Weinhandel. Er war politisch aktiv und im Jahr 1898 Handelsminister in Wien. Dort und in München betrieb er einen eigenen Weinausschank. Nach Auskunft von Werner Walch, Tramin, hat Baron Di Pauli den Kalterersee-Wein um 1900 in der Österreichisch-Ungarischen Monarchie einem weiteren Kreis bekannt gemacht.

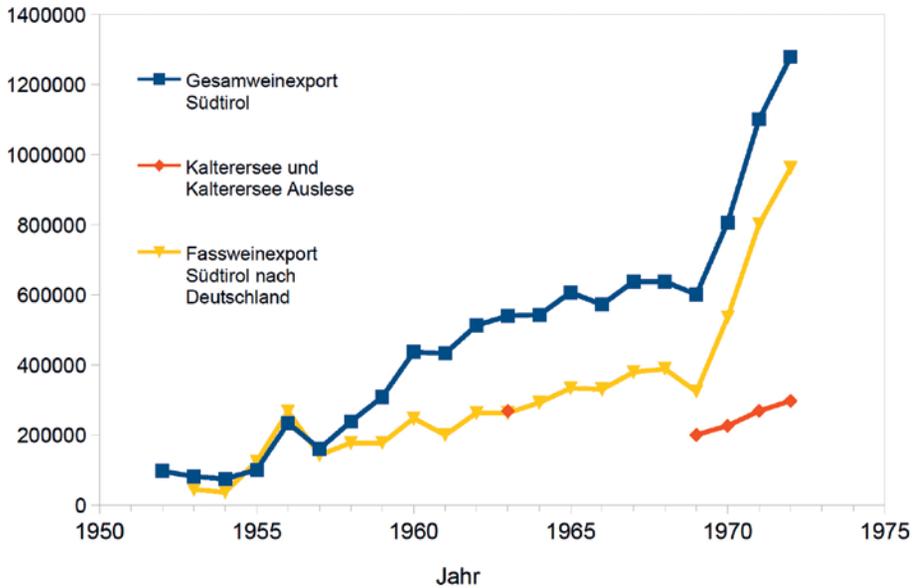


Die Grafik zeigt den Weinexport Südtirols von 1952 bis 1972, wie er von der Versuchsanstalt in San Michele zertifiziert wurde.

Man sieht, dass ab 1954 die Exporte nahezu kontinuierlich bis Ende der 1960er Jahre steigen und dann ab 1969 bis 1972 (Ende der Daten) sprunghaft ansteigen.

Für die Jahre 1955, 1956 und 1957 gibt es Inkonsistenzen in den Daten, wo der Export nach Deutschland alleine größer scheint als der Gesamtweinexport. Am Gesamtbild ändert dies aber nichts.

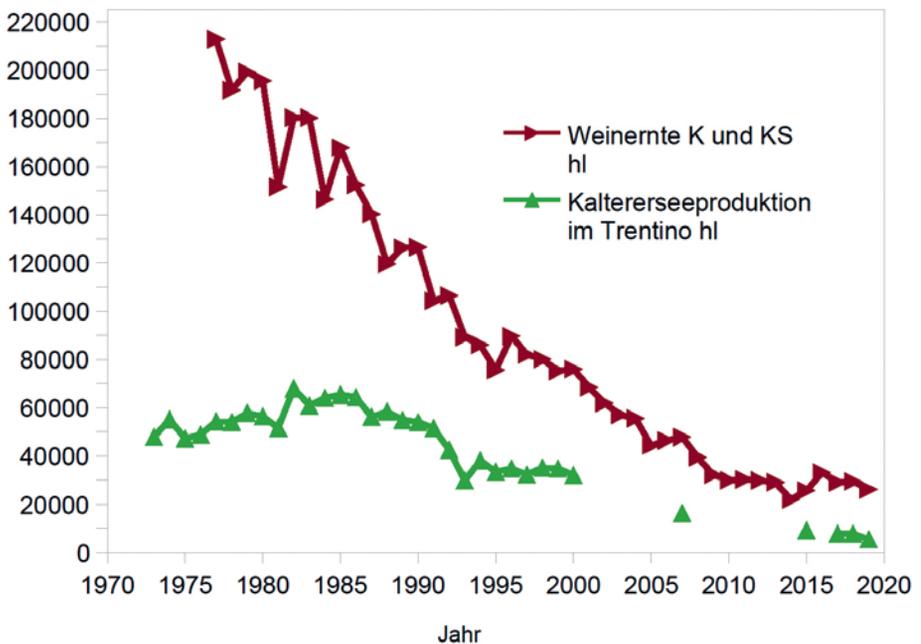
Weinexport in Hektoliter



Offizielle Produktionsmengen von Kalterer (K) und Kalterersee Wein (KS) in Südtirol und im Trentino.

Die Daten spiegeln die stark sinkenden Produktionszahlen und indirekt eine sinkende Nachfrage nach diesen Weinen wider. Um das Jahr 2010 scheint in Südtirol ein stabiles Produktionsplateau um die 30.000 Hektoliter erreicht worden zu sein (Daten: Handelskammer Bozen).

Erntemengen in Hektoliter

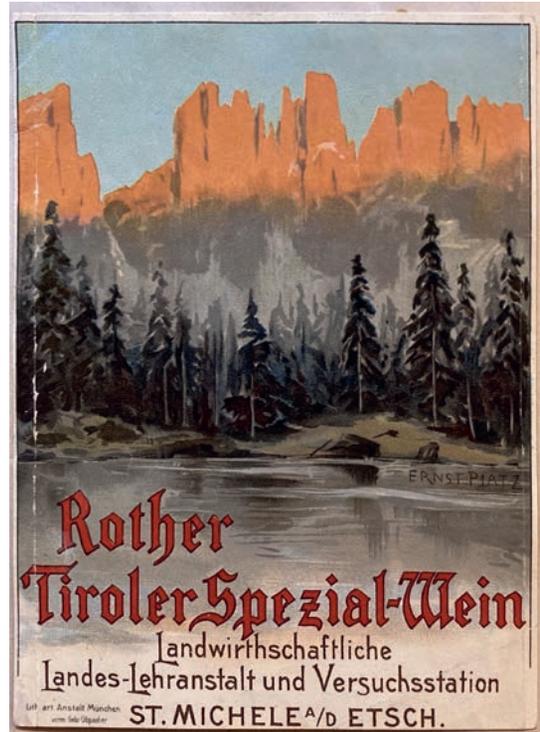


Wir Karl von Gots Gnaden Romischer Keiser zu allen Czei-
 ten Merer des Reichs, vnd Kunig zu Beheim. Bekennen vnd
 tun kunt offentlich mit dem Briefe allen den, die yn sehen oder
 hören lesen, das wir haben eigentlich bedacht, vnd gemerket, wie
 viel trostes frumes gemaches vnd nucztes vnsern lieben getrewen
 den Insezen vnd Inwonern des Kunigreichs zu Beheim die nu sein,
 oder in Czeiten werden, vnd demselben Kunigreich von weget
 des Pawes vnd übunge der Weingarten vnd Weinwache daselbist,
 maniguellich vnd ewiglich entsteen, vnd komen müge, darum
 das ander Insezen des eger. Kunigreichs dester fleisslicher arbei-
 ten vnd meren, sulchen Pawen, vnd dester williclicher kost darauf
 legen, so haben wir mit wolbedachten mute, rate vnser Fürsten
 vnd getrewen von kuniglicher Macht zu Beheim, vnd rechter wif-
 sen ewiglich gesetzet, vnd Gebote seczen, vnd gebieten auch mit
 kraft diez Bricues, das fürbafs mer ewiglich vberal das ganze lare
 nymands er sey geistlich oder werlich, wer er sey, dheinerley
 weyne, sie wren vngerisch, osterrisch, mehrhenisch, Franken,
 Swebisch, Elsfazzer, reynische, oder anderer Lande weyne die vz-
 wendig dem Kunigreich zu Beheim gelegen sein, wie man die be-
 nennnen mag mit sunderlichen worten, on alleyne Vernatsch, Mal-
 wafy, Romany, welisch Weyn, Poczner, Rayfal vnd ander sulche
 tewre Weyn, in sulche Stete, Merkte, Dorfer vnd Gueter, die vns
 vnd die kronen zu Beheim, Epre, geistliche Leurne odir Clöster do-
 selbst angehört, furren noch sie dorinne vorkauffen oder schenken
 fullen, oder mügen, in dheiner weis, vzgenommen dem Perge zu
 Kurten, den Steten Budweifs, Pysk, vnd deutschembrod, vnd dar-
 umb emphelhen vnd gebieten wir dem Perkmeister der Weingar-
 ten zu Beheim, der nu ist, oder in czeiten wirdet, vnd geben ym
 auch des volle vnd ganze Macht, das er alle sulche Weine die
 wider sulche vnser Gesetze vnd Gebote gefurt, geschenket, odir
 verkaufft wurden, wo er die begreifen vnd ankommen müge in sul-
 chen steten, Merkten, Dorfem, vnd Guetern, die vns die Krone zu
 Beheim vnd geistlich Lewre odir Clöster derselben kron angehören,
 off halde, sich der vnterwinde vnd der czwei teil in vnser kunig-
 liche Camer antwurte, vnd das dritte teil ym behalden, vnd in
 seinem nucz wenden sulle, vnd müge. Mit Vrkunt diez Bricues
 versigelt mit vnser keiserlichen Maiestat Insigel der geben ist zu
 Lukow nach Cristi geburte dreizehnhundert lare dornach in dem
 drey vnd sibenzigsten Iare, an dem heiligen obristen tage vnser
 reiche in dem sibem vnd czwenzigsten, vnd des Keyserthums in
 dem achtzenden Iare. (*Ex eodem.*)

Urkunde von Kaiser Karl IV.
 in Prag aus dem Jahr 1373.
 Darin wird in einer Auf-
 stellung von „tewre Weyn“
 an erster Stelle der „Ver-
 natsch“ und dann auch
 Poczner genannt. Man kann
 aus dieser Nennung jedoch
 nicht auf die Rebsorte Ver-
 natsch schließen (genau-
 er begründet, in: Ivo Maran
 und Stefan Morandell,
 siehe Fußnote 7, Seite 59 ff.
 Die Urkunde ist abgedruckt
 in: Franz Martin Pelzel: Kai-
 ser Karl der Vierte, König in
 Böhmen. Zweiter Teil, ent-
 hält die Jahre 1355–1378.
 Prag, 1781. S. 236)



Weinetikett um 1900 (Sammlung Malfèr)



Weinetikett um 1900. Der Wein wurde laut Vermerk auf der Rückseite am 10. Juli 1906 auf der Boèhütte getrunken (Sammlung Malfèr).

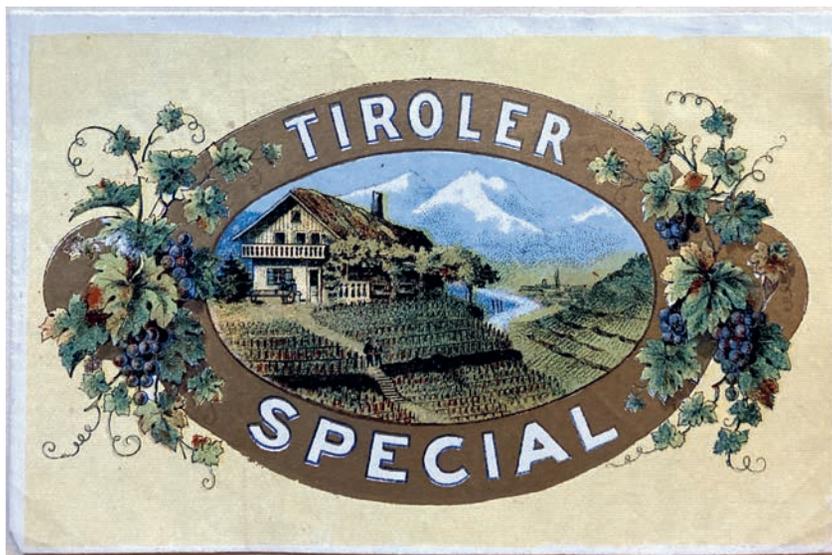


Weinetikett um 1900 (Sammlung Malfèr)

Weinetikett um 1900
(Sammlung Malfèr)



Weinetikett um 1900
(Sammlung Malfèr)



Weinetikett um 1900
(Sammlung Malfèr)



Anmerkungen

- 1 Vgl. Dolomiten, das Tagblatt der Südtiroler, 23.04.1971, S. 21.
- 2 Christa Klauke, Friedrich Eberle: Kursbuch italienischer Wein: Bezugsquellen aller wichtigen Erzeuger mit aktuellen Preisen. Dortmund, 1987, S. 81.
- 3 Der Önologe Giorgio Grai meinte z. B. in einem Vortrag, der Vernatsch könne „trotz niedriger Säure Mineralität haben und dadurch Haltbarkeit, er kann cremig, schmalzig und lang sein“. Vortrag auf dem Weinbauseminar am 1. und 2. Dezember 2010 am Ritten mit dem Titel: Der Charakter eines Weinlandes – Visionen für Südtirol. Die Autoren Sheldon und Pauline Wassermann widmeten ihr Buch „Italy's Noble Red Wines“, Sterling Publishers, New York 1987, auch Giorgio Grai, und nannten ihn „l'Ombra“, den Schatten, „one of the world's finest winemakers“.
- 4 Der Burggräfler vom 18. 07. 1925, S. 1–2.
- 5 Christa Klauke, Friedrich Eberle, wie Fußnote 2.
- 6 Josef Durig: Beiträge zur Geschichte Tirols in der Zeit Bischof Egno's von Brixen (1240–50) und Trient (1250–1273). (Zeitschrift des Ferdinandeums für Tirol und Vorarlberg; F. 3, H. 9). Innsbruck, 1860, S. 84. Meinhard war zu diesem Zeitpunkt mit dem Kirchenbann belegt, und Bischof Egno wurde vom Tiroler Grafen gezwungen, diese Gebiete abzutreten. Dies könnte erklären, warum Meinhard's Frau und nicht er belehnt wurde. Wir danken Siegfried de Rachewiltz für diesen Hinweis.
- 7 Das Dorfzentrum von Kaltern ist 4 Kilometer vom See entfernt. Der Weinbau dort ist älter.
- 8 Vgl. hierzu und zu den folgenden Aussagen: Maran, Ivo; Morandell, Stefan: Vernatscher, Traminer, Kalterersee Wein. Neues aus Südtirols Weingeschichte (Schriften zur Weingeschichte; 188). Wiesbaden, 2015, S. 7 f.
- 9 Gazzetta Ufficiale del Regno D'Italia vom 17. 12. 1931, S. 6090 f.
- 10 Vgl. wie Fußnote 8, S. 18 f. Die önologischen Änderungen fanden zum Teil auch während des Konzils von Trient statt. Ein Einfluss von Konzilsteilnehmern wäre daher auch möglich.
- 11 Vgl. wie Fußnote 8, S. 28 f.
- 12 Hyppolitus Guarinonius: Die Grewel der Verwüstung Menschlichen Geschlechts. Andreas Angermayr, Ingolstadt 1610. Als Nachdruck erschienen bei Edition Sturzflüge. Hrsg. Elmar Locher. Bozen, 1993, S. 635.
- 13 Anton Roschmann: Kurtze Beschreibung der fürstlichen Grafschaft Tyrol, Innsbruck 1740, S. 9.
- 14 Wie Fußnote 8, S. 53.
- 15 Karl Felix Wolff: Vom Wein im Etschland, Plaudereien über die Wimmzeit und den Wein nebst einer kleinen Sammlung von Weingeschichten, wie sie in alter Zeit erzählt wurden auf und ab an der Etsch. Bozen, 1926, S. 92.
- 16 Bozner Zeitung, 13.02.1864, S. 3–4.
- 17 Der Burggräfler, 18.07.1925. Josef Tapfer war Onkel von Walter Tapfer, dem langjährigen Kellermeister der Grafen Khuenburg auf Schloss Sallegg in Kaltern. Er schuf mit dem Kalterersee Bischofsleiten den bis in die 1980er Jahre in Kaltern anerkannten Prototyp des hellen, feinen und komplexen Kalterersees der auch in der Haltbarkeit seinesgleichen suchte.
- 18 Kleinvernatsch wird heute nicht mehr empfohlen. Das Versuchszentrum Laimburg empfiehlt Großvernatschklone mit kleineren Trauben. Nach Information von Franz Josef Niedrist, Rebschuler in Girlan, pflanzen einige kleinere Produzenten wieder Grauvernatsch. Vor der Reblaus wurde der unveredelte Grauvernatsch vor allem im Gebiet von St. Magdalena und Justina angepflanzt, aber nicht in Kaltern. Dies könnte mit den unterschiedlichen Weinbergsböden bzw. mit dem jeweils unterschiedlichen Kalkgehalt zusammenhängen.
- 19 Arnold Becke: I vini tipici dell'Alto Adige. Enotria, Anno XXII – N. 7 – Luglio 1923, Rivista dell'industria e del commercio del vino in Italia. Direttore On. Prof. Arturo Marescalchi. S. 572
- 20 Arnold Becke war seit 1909 k.k. Kellereiinspektor in Südtirol und als Fachmann anerkannt. Vorher war er nach Ausbildung in Klosterneuburg und S. Michele all'Adige. lange Jahre als Chef-Önologe des Fürsten Odescalchi in Bracciano bei Rom und anschließend in Kroatien tätig.
- 21 Im Deutschen wurde aus „sclava“ zunächst „Sklafen“ und dann „Gschlafene“.
- 22 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.
- 23 Hohnerlein-Buchinger (wie Fußnote 22), S. 139. Sowie: Gaetano Forni e Attilio Scienza (a cura di): 2500 Anni di Cultura della Vite nell'Ambito Alpino e Cisalpino. Confraternità della vite e del vino di Trento. Trento, 1996. S. 212 f. Auch: Antonio Calò, Lamberto Paronetto, Giampiero Rorato: Storia regionale della vite e del vino in Italia. Veneto. Accademia italiana della vite e del vino 1996, S. 23.
- 24 Antonio Calò et al. (wie Fußnote 23), S. 125: *Albertus comes Baonis primus Slavonia vites sclava portavit et in Monte Baones plantare fecit.*
- 25 Marco Stenico, Mariano Welber: Mezzolombardo nel Campo Rotaliano: Contributi e documenti per la storia antica del Teroldego. 2004, S. 36 ... *inoltre so che l'abate dom Clerico fece dissodare la stessa ischia di Molinara, nella quale aveva iniziato a costruire il monastero e vi fece piantare le viti che furono portate da Monselice, e vidi frate dom Ventura e altri frati del monastero piantare quelle viti ...* (vertenza giudiziale sorta nel 1245 tra il monastero di San Lorenzo e il Capitolo della Cattedrale di Trento). Wir danken Marco Stenico für seine mündlichen Auskünfte und Hinweise auf wichtige Quellen.

- 26 Hannes Obermair: Die Urkunden des Dekanatsarchives Neumarkt (Südtirol) 1297–1841. (Schlern-Schriften; 289). Innsbruck, 1993, S. 26–27.
- 27 Josef Zösmayr: Die alten Grafen von Tirol und ihre Vorfahren die Adalbertiner. Besitz, Herkommen und Abstammung. (Veröffentlichungen des Tiroler Landesmuseums Ferdinandeum – 3). (Zeitschrift des Ferdinandeums; 58). Innsbruck, 1914, S. 235–318, hier S. 318.
- 28 Anna Maria 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 (Fußnote 21), S. 156–173. Auch: Rolf Sprandel: Von Malvasia bis Kötschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands. (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte / Beihefte: 149). Steiner Verlag, Stuttgart 1998, S. 24 f.
- 29 Wie Fußnote 12, S. 634. Erläutert in: Ivo Maran und Stefan Morandell, siehe Fußnote 8, S. 61 f.
- 30 Joseph von Braitenberg aus Bozen schrieb: „Die sogenannten Vernatscher (aus Vernatsch und Lagreintrauben) werden nach der ersten stürmischen Gärung durch Säcke wiederholt filtriert und durch unterdrücken jeder weiteren Gärung süß.“ Vgl. Braitenberg, Joseph von: Der Weinbau in Deutsch-Tirol. In: Arthur von Hohenbruck: Die Weinproduction in Österreich, Faesy und Frick, Wien, 1873, S. 15–27, hier S. 22.
- 31 Die zahlreichen Weinlese- und Kelleraufschreibungen des Domkapitels von Trient, welches einer der größten Weinproduzenten in Tramin im 16. Jahrhundert war, geben hierüber Auskunft. Diese sind ausgewertet in: Ivo Maran und Stefan Morandell, siehe Fußnote 8, S. 18 f.
- 32 Südtiroler Landeszeitung, 07. 11. 1921, S. 5.
- 33 Der Tiroler, 06. 02. 1922, S. 4.
- 34 Ferdinand Ulmer: Die Weinwirtschaft Südtirols. (Schriften des Instituts für Sozialforschung in den Alpenländern an der Universität Innsbruck; 6). Innsbruck, 1931, S. 22.
- 35 Der Tiroler, 29. 04. 1922, S. 8.
- 36 Volksbote, 27.10.1921, S. 11.
- 37 Gazzetta Ufficiale del Regno D'Italia vom 17.12.1931, S. 6090 f.
- 38 Interview mit Luis von Dellemann. Auch alle anderen Aussagen von ihm stammen von einem Gespräch, welches 2009 in Margreid aufgezeichnet wurde.
- 39 Wie Fußnote 38.
- 40 Martin Sölva: Chronik der Ersten & Neuen 1900–2000. In: Vom Wein in Kaltern. 100 Jahre Erste & Neue Kellereigenossenschaft Kaltern. (Hg.: Gotthard Andergassen). Kaltern 2000, S. 97–172, hier S. 149.
- 41 Es gibt auch in den Exportdaten für einige Jahre Inkonsistenzen, in denen der Weinexport nur nach Deutschland größer ist als der Gesamtexport. Dies hängt wahrscheinlich damit zusammen, dass wir die einzelnen Daten aus verschiedenen, i. A. aber aus verlässlichen Sekundärquellen entnommen haben. Am Gesamtbild ändert dies aber nichts. Die Daten wurden aus folgenden Publikationen entnommen: Ferdinand Ulmer (Fußnote 34), Alois Böhm: Die Weinkellereien Südtirols. Schriftenreihe des Südtiroler Wirtschafts- und Sozialinstituts Bd. 43, 1969. Kandidus Graiff: Südtirols Weinwirtschaft vor der Entscheidung: Qualität oder Quantität? Dissertation Innsbruck 1966. Helmut Scartezzini: Die Weinsorten Südtirols und deren Bedeutung im Europäischen Raum. Diplomarbeit. Hochschule für Bodenkultur in Wien. Wien, 1974.
- 42 Die Erntedaten wurden veröffentlicht in: Ivo Maran und Stefan Morandell, wie Fußnote 8, S. 57–58.
- 43 Luis von Dellemann nennt als Beispiel den Josefswein von einer Südtiroler Privatkellerei mit einer damaligen Lagerkapazität von über 160.000 Hektoliter.
- 44 Ulmer (wie Fußnote 34) gibt für die 1920er Jahre Erntemengen in Südtirol zwischen 315000 und 406000 hl an.
- 45 Interview mit Luis von Dellemann.
- 46 Böhm (wie Fußnote 40), S. 61. Unter Trinkweine verstand man Weine mit einem Alkoholgehalt unter 13 Volumenprozent.
- 47 Information von Mario Pojer, Faedo.
- 48 Unsere Analysen beruhen auf Interviews mit Dr. Jakob Lezuo, dem langjährigen Sekretär der Handelskammer Bozen, der an der Ausarbeitung der DOC-Bestimmungen beteiligt war, sowie mit Ferdinando Tonon und Angelo Rossi, beides langjährige Sekretäre des Comitato Vitivinicolo Provinciale von Trient. Diese Interviews wurden 2009/2010 auf Band aufgenommen.
- 49 Aussage von Franco Endrici, Präsident des Comitato Vitivinicolo Provinciale von Trient nach Information von Mario Pojer, Faedo.
- 50 Arnold Becke: Die Typenweine. Besprechung über das Gesetz zum Schutz der Typenweine. In: Der Tiroler, 06.02.1922. S. 4.
- 51 Angelo Rossi: Doc Caldaro, la storia siamo noi. In: <https://www.territoriocheresiste.it/2016/02/10/401463/> (abgerufen am 09.06.2021). Wir danken Angelo Rossi für seine rezenten freundlichen Auskünfte.
- 52 Arnold Becke: Zum Schutz der Produkte der bevorzugten Weinlagen in Tirol. In: Südtiroler Landeszeitung, 07.11.1921, S. 5.
- 53 Für das Trentino spielt der Kalterersee keine Rolle mehr. Nach Auskunft Angelo Rossis wurden 2014 gerade noch 120.000 Flaschen davon erzeugt.
- 54 Vgl. <https://wein.kaltern.com/> (abgerufen am 09.06.2021).
- 55 Zum Beispiel: <http://vernatschcup.it/index.php/de/> oder auch: <https://www.stol.it/video/media/dolomiten-vernatsch-des-jahres> (abgerufen am 09.06.2021).