

Absolut exklusiv: Experiment – L'esperimento „Pinot Ötzi“

Donnerstag/giovedì, 04.06.2009



Im Rahmen der 11. Südtiroler Blauburgundertage wurde jetzt das interessante Ergebnis der Experiments „Pinot Ötzi“ verkostet und vorgestellt.

Aus der kuriosen Idee eines Gastronomen, eines Weinexperten und zweier Winzer bei einem Glas Wein unter Freunden entstand dieses ganz besondere Weinprojekt im Schnalstal. Diese Männer wollten klären, ob und wie sich die Höhe bei der Lagerung auf den Reifeprozess des Weines auswirkt. Ein Fass Cuvé aus Blauburgunder wurde in den Keller von Reinhold Messners Schloss Juval (900 m ü.d.M.) am Eingang des Schnalstals gebracht. Die Steilhänge des Juvaler Hügels zeugen mit ihren Funden aus der Stein- und Bronzezeit von der frühesten Siedlungsgeschichte dieser imposanten Landschaft hoch über dem Etschtal. Ein Fass wurde auf dem Weg, den „Ötzi“ mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit vor seinem Tod ging, auf 1450 Metern ü.d.M. des Gasthofs „Oberraindlhof“ gelagert. Die engagierten Wirtsleute und Weinkenner Elisabeth und Helmuth Raffener stellten ihren Keller gerne für dieses Projekt zur Verfügung.

Das dritte Fass wurde in 3212 Metern ü.d.M im höchstgelegenen Hotel der Alpen, dem „Berghotel Grawand“ gelagert. Also nur wenige Kilometer von der Fundstelle des „Mannes aus dem Eis“.

Das Ergebnis

Die Fach-Verkoster der 11. Blauburgundertage Südtirol zogen den Wein vom Standort Grawand auf 3212 Metern geringfügig vor. Dies wird durch die Analyse der drei Weine auch erklärbar, da die Weininhaltsstoffe am Standort Grawand durch die größere Verdunstung aus dem Holzfass aufgrund der geringeren Luftfeuchtigkeit nachvollziehbar aufkonzentriert wurden. Dieser Wein schmeckt also etwas voller.



Im Bild: Gastronom Helmuth Raffener („Oberraindlhof“), Winzer Martin Aurich (Weingut „Unterortl“), Extrembergsteiger Reinold Messner, Winzer Franz Pratzner (Weingut „Falkenstein“) und Weinexperte Peter Dipoli.

Edles Kleid für guten Zweck

Je 300 Flaschen pro Lagerstätte wurden abgefüllt und mit einer edlen Verpackung – der Exklusivität dieses Weines entsprechend – versehen. Die Etiketten der drei „Pinot Ötzi“-Weine wurden mit Ausschnitten aus Werken des Schnalstaler Künstlers Hans Luis Platzgummer mit Bezug zu den jeweiligen Lagerorten gestaltet. Der Entwurf und die sorgfältige Ausführung der Lärchenholzschachtel stammen von der Holzwerkstatt für Arbeitsrehabilitation der Bezirksgemeinschaft Vinschgau in Schlanders. Mit dem ein Trinkwasser-Projekt von Petra Theiner aus Prad im Rahmen der Tätigkeit der Südtiroler Ärzte für die Dritte Welt finanziert.

Pinot Ötzi hier erhältlich – Preis auf Anfrage.