

2. Oktober 2018

Die schönsten Weinreisen vom Piemont bis nach Lanzarote

## **Traubenlese, Törggelen und ein göttlicher Tropfen**



**Ernten, feiern, verkosten - in Europas Weinregionen dreht sich der ganze Herbst um den Rebensaft. Während Südtirols Buschenschänke die jahrhundertealte Törggelen-Tradition zelebrieren, finden sich vinophile Besucher von Lanzarotes Anbaugebiet La Geria laut New Yorker Museum of Modern Art inmitten eines Gesamtkunstwerks wieder. Und dank einer göttlichen Fügung darf ein Schweizer Kloster sogar seine eigenen „Heiligen**

**Tropfen“ produzieren. Mindestens so allseligmachend sind folgende Weinreisen nach Mallorca, ins Tessin und ins Piemont.**

*Foto (download): Aus den dunkelblauen Trauben im Tessiner Mendrisiotto entsteht neben dem bekannteren roten auch weißer Merlot. Bildnachweis: Mendrisiotto Turismo/Jaques Perler*



### **„Roter Hahn“/Südtirol: Törggelen am Ursprung**

Im Herbst beginnt jenseits des Brenners die Törggelezeit. Dabei wird der neue Wein in ganz Südtirol willkommen geheißen – besonders unverfälscht aber bei den Bauern selbst. Denn sie haben das ganze Jahr zuvor in Weinberg und Keller für das Gelingen des hofeigenen „Nuien“ geschuftet. In derzeit 27 Buschenschänken der Marke „Roter Hahn“ können Gäste bis Ende November

authentisch törggelen. Zu den edlen Tropfen aus Eigenanbau servieren die bäuerlichen Wirte ein opulentes Menü mit Gerstsuppe, danach Knödel, Kraut, Hauswurst, Selchfleisch und „Keschtn“, geröstete Kastanien. Eingeläutet wird die Törggelezeit mit dem Veranstaltungs-Highlight „Törggelen am Ursprung“ am 6. Oktober 2018. Dann entzündeten 22 „Roter Hahn“-Buschenschänke zeitgleich um 19 Uhr das Keschtnfeuer, außerdem gibt es Hofführungen und Weinverkostungen.

**[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)**

*Foto (download): Unverzichtbar nach jedem Törggele-Menü in einem „Roter Hahn“-Buschenschänke in Südtirol – gebratene Kastanien zum neuen Wein. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle*



### **Lanzarote/Spanien:**

#### **Wo Wein auf Lava wächst**

Lanzarote ist steinig und karg – im Weinbaugebiet La Geria im Inselinneren jedoch wachsen aus kleinen Mulden einzelne grüne Reben in der schwarzen, fruchtbaren Lava-Asche. Das kleinste Tröpfchen Wasser wird darin aufgefangen, gleichzeitig schützt ein halbrunder Steinwall um jeden Mini-Krater vor heißen Winden. Noch heute erfolgt die Lese manuell, was maßgeblich zur hohen Qualität und zu regelmäßigen Auszeichnungen der edlen

Tropfen beiträgt. Die Gegend lässt sich anhand von zwei Weinrouten erkunden, mehrere Bodegas laden zum Verkosten ein und bieten Führungen an. [www.turismolanzarote.com](http://www.turismolanzarote.com), [www.dolanzarote.com](http://www.dolanzarote.com)

*Foto (download): Das Museum of Modern Art in New York City erklärte die einzigartige, surreal wirkende Landschaft von La Geria/Lanzarote in den 1960er-Jahren zum Gesamtkunstwerk*

*Bildnachweis: Turismo Lanzarote/Jeziel Martín*



### **Tessin/Schweiz:**

#### **Weißer Merlot und Erntehelfer für einen Tag**

Ein Merlot? Klare Sache – schnell entsteht im Kopf das Bild eines edlen Roten. In der Tessiner Region Mendrisiotto jedoch werden aus den dunkelblauen Trauben auch ausgezeichnete Weißweine gekeltert. Besucher verkosten die feinen Tropfen in renommierten Kellereien oder helfen Einheimischen einen Tag bei der Ernte im Weinberg. Nach sorgsamer Einweisung zu den

Gütekriterien der Weinlese darf geschnitten werden. Von Rebstock zu Rebstock geht es voran, in fast meditativem Rhythmus füllen sich die Körbe. Wer bei der Weinlese dabei sein und nebenbei die landschaftlichen und kulturellen Höhepunkte der Region erkunden möchte, meldet sich unter +41 91 6413050 im Verkehrsbüro Mendrisiotto. Teilnahmezeitraum: täglich im Oktober von zirka 10 bis 17 Uhr. [www.mendrisiottoturismo.ch](http://www.mendrisiottoturismo.ch), [www.ticino.ch](http://www.ticino.ch)

*Foto (download): Hand in Hand mit dem Winzer dürfen Gäste in der Tessiner Region Mendrisiotto bei der Ernte helfen. Bildnachweis: Ticino Turismo/Nicola Demaldi*



### **Hauser Exkursionen/Italien:**

#### **Wein und Wandern im Piemont**

Eine der schönsten Weinregionen Italiens zu Fuß und auf eigene Faust erkunden – das macht den Charakter der Trekkingreise „Individuell wandern: Piemont“ aus. Sie führt unter anderem nach La Morra, ein Dorf im Herzen des Barolo, wo die Trauben für den berühmten gleichnamigen Wein angebaut werden. Zu den weiteren

Highlights zählen das mittelalterliche Serralunga sowie eine Wein- und Spezialitätenverkostung in der Trüffelstadt Alba. Übernachtet wird in Landhotels und auf ehemaligen Bauernhöfen. Wer allein, als Paar, in der Familie oder mit einer Gruppe von Freunden unterwegs ist, muss sich um nichts kümmern – Hauser Exkursionen organisiert für die achttägige Tour bereits vorab Unterkünfte, Gepäcktransport und die Transfers. 8 Tage kosten ab 725 €/Pers. inkl. Programm ab/bis Alba und Gepäcktransfer. **[www.hauser-exkursionen.de](http://www.hauser-exkursionen.de)**

*Foto (download): Die Wanderrouten durchs Piemont von Hauser Exkursionen offerieren weite Blicke über Weinanbaugebiete wie das Barolo. Bildnachweis: ronnybas/Shutterstock.com*



### **Gourmetrestaurant Aubergine/Oberbayern: Einer für alle**

„Jugendlich-frisch, fruchtig in der Nase und knackig-aromatisch im Mund – eine herausragende Cuvée in Weiß“, schwärmt Claudia Mikschowsky von „ihrem“ 2017er Quantum. Die Diplom-Sommelière des Gourmetrestaurant Aubergine am Starnberger See hat den Baden-Badener Verschnitt aus Riesling, Sauvignon Blanc und Weißburgunder zum offiziellen Hauswein

auserkoren, eigenes Etikett inklusive. „Die Dynamik des Quantum passt zu uns“, sagt Expertin Mikschowsky. „Er performt zu jeder Tageszeit und Gelegenheit, ob beim feierlichen Prosit oder als eleganter Begleiter.“ Das seit 2014 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Aubergine befindet sich im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg und bietet ganzjährig 5-Gänge-Menükreationen ab 79 €/Pers. zzgl. Weinbegleitung. **[www.aubergine-starnberg.de](http://www.aubergine-starnberg.de)**

*Foto (download): Ein Quantum Prosit – das Starnberger Gourmetrestaurant Aubergine führt in seiner Weinkarte auch eine Cuvée unter eigenem Namen. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*



### **Engelberg/Zentralschweiz: Ein Wein von Gottes Gnaden**

Bereits von 1235 bis 1433 gehörte das Weingut am Bielersee zum Kloster Engelberg. Wohl aufgrund der Distanz (150 Kilometer) wurde es verkauft, der Name Engelberg verschwand jedoch nie von der Bildfläche. Nach fast 600 Jahren Trennung gehören drei Hektar des Guts seit 2017 wieder zum Kloster, was vor allem Pfarrer Patrick Ledergerber zu verdanken ist. Der Benediktiner

pfl egte über 20 Jahre regen Kontakt mit dem einstigen Besitzerpaar, erfuhr von Verkaufsplänen und brachte den neuen alten Eigentümer wieder ins Gespräch. Als Winzer für das kalkhaltige Rebgut konnte das Kloster Beat Burkhardt aus Ligerz gewinnen. Vom mineralisch-fruchtigen Chasselas entstanden im ersten Jahr 1.500 Flaschen, die in Fachkreisen viel Zuspruch ernteten. Mittelfristig soll die Produktion auf etwa 8.000 Flaschen erhöht und um einen Pinot Noir aus dem Barrique ergänzt werden – pünktlich zum 900-jährigen Klosterjubiläum im Jahr 2020. **[www.engelberg.ch](http://www.engelberg.ch), [www.kloster-engelberg.ch](http://www.kloster-engelberg.ch)**

*Foto (download): „Spätlese“ nach 600 Jahren – Winzer Beat Burkhardt, Bruno Engel von der Trüelerzunft zu Twann und Pfarrer Patrick Ledergerber vom Benediktinerkloster in Engelberg/Schweiz präsentieren den klostereigenen 2017er Chasselas Bielersee. Bildnachweis: Kloster Engelberg*



### **Schenna/Südtirol:**

#### **Frischer Wind, neuer Wein**

Seit kurzem ist Schenna bei Meran um eine vinophile Adresse reicher: Mit dem „Weingut Pföstl“ haben sich zwei junge Winzer zu einem kreativen Duo zusammengetan. Stefan Pföstl (Weinbauer und Hotelier) und Georg Weger (Bio-Weinbauer und Önologe) konzentrieren sich auf ihre jeweiligen Kompetenzen: So entstehen neue Ideen, vermischen sich Perspektiven. Die

Rebflächen verteilen sich über das Meraner Land und Südtirols Süden. Angebaut werden typische Sorten wie Vernatsch und Weißburgunder, aber auch Chardonnay und Merlot. Ganz neu im Sortiment sind ab sofort Lagrein sowie weißer und Rosé-Sekt. „Wir nutzen einfachste Kellertechnik, setzen auf echtes Handwerk. Hinzu kommt unsere Expertise in Sachen Lage, Bodenbeschaffenheit und Traubenkultivierung“, so Pföstl. Die Enoteca ist täglich von 8 bis 18.30 Uhr geöffnet. Verkostungen und Kellerführungen nach Anmeldung unter +39 0473 230760. **[www.weinliab.com](http://www.weinliab.com)**, **[www.schenna.com](http://www.schenna.com)**

*Foto (download): Schennas junge Bauern versuchen, neue Wege zu gehen – mit Wein- anstatt Apfelkultur und konsequentem Bio-Anbau. Bildnachweis: Tourismusverein Schenna/Klaus Peterlin*



### **AccorHotels/Deutschland:**

#### **Deutsche Weine von Winzern mit Weltformat**

Ab sofort offerieren alle deutsche Mercure Hotels eine neue Weinkarte. Die „Mercure Weinlese“ wird jedes Jahr von den sogenannten Mundschenken – Mercure-Mitarbeiter mit zertifizierter Expertise vom deutschen Weininstitut – entwickelt. Die Auswahl enthält ausschließlich erlesene regionale Weine zu attraktiven Preisen. Ein Höhepunkt ist die Mercure

MundschenkCuvée: Sie wird seit 2011 einmal jährlich in Zusammenarbeit mit einem Winzer kreiert. 2018 fand die Cuvéetierung bei Lergenmüller, höchstgelegenes Weingut der Pfalz, statt. Das Terroir aus Buntsandstein, Kiesel und kalkhaltigen Lehmböden gilt als Top-Lage. Verkosten können Vinophile die neue „2016 MundschenkCuvée M8“ exklusiv in Mercure Hotels. Tipp: Sämtliche Tropfen der „Mercure Weinlese“ werden auch „to go“ verkauft. Die Flaschen sind dann 60 Prozent günstiger – auch für Weinliebhaber, die keine Hotelgäste sind. **[www.accorhotels.com](http://www.accorhotels.com)**

*Foto (download): Die MundschenkCuvée markiert alljährlich das Highlight der erlesenen Weinkarte in den Mercure Hotels. Bildnachweis: Hello München*



## **Grupotel Hotels & Resorts/Mallorca:**

### **Ein Hotelier als Winzer**

Zwischen Muro und Inca im Norden Mallorcas befindet sich das historische Weingut Son Ramón, eingebettet in Rebland und Orangenplantagen. Seit 2007 produziert Miguel Ramis, Präsident der Grupotel Hotels & Resorts, dort Wein – bis zu 90.000 Flaschen pro Jahr. Nachdem es Ende des 19. Jahrhunderts durch die Reblausplage komplett zerstört wurde, lag das Gebiet lange Zeit brach, bis der Hotelier mit dem Wiederaufbau begann. Dabei

holte er sich Unterstützung von namhaften Önologen, um durch nachhaltigen und natürlichen Anbau Wein von höchster Qualität zu produzieren. Sein Erfolg gibt ihm recht: Der spanische Weinführer „Guía de Vinos Gourmets 2018“ zeichnete seine Cuvée „Son Ramón Selección Especial“ mit 93 Punkten aus. In den Grupotel Hotels & Resorts dürfen Gäste die edlen Tropfen kosten, auf Anfrage sind Gruppenbesichtigungen der Bodega möglich. **[www.sonramon.com](http://www.sonramon.com), [www.grupotel.com](http://www.grupotel.com)**

*Foto (download): Klasse statt Masse lautet die Devise im Weinbau auf Mallorca – daran hält sich auch die Bodega Son Ramón von Miguel Ramis, Präsident der Grupotel Hotels & Resorts*

*Bildnachweis: Toni Gómez Cerdá*

Weitere Informationen unter **[www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)**

## **Pressekontakt**

---

### **Jessica Harazim**

+49 8807 21490-15

[jessica.harazim@hermann-meier.de](mailto:jessica.harazim@hermann-meier.de)

### **Tom Carlos Kupfer**

+49 8807 21490-14

[tc.kupfer@hermann-meier.de](mailto:tc.kupfer@hermann-meier.de)

### **Angelika Hermann-Meier PR**

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

[info@hermann-meier.de](mailto:info@hermann-meier.de)

[www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)