





Ein prickelndes Vergnügen

Wie im Bilderbuch fühlt man sich im Weingut Haderburg, dem Refugium der Familie Ochsenreiter. In dem malerischen Weingut inmitten von Salurns Weinbergen werden neben anderen edlen Tropfen einige der besten Sekte Italiens hergestellt.



Der alte Hausmannhof bei Salurn, Geburtsstätte der edlen Haderburg-Tropfen, strahlt eine träumerische Ruhe aus.

Der Herbst hat Einzug gehalten in Südtirols Süden. Über den rötlich-braun gefärbten Berggipfeln wölbt sich ein sanfter, hellblauer Himmel. Darunter bunt gefärbte Wälder, betupft mit den feurig-orangen Farbsprenkeln der Lärchenbäume.

Die Straßen sind noch nass, gepflastert mit gelbbraunem Herbstlaub, als wir uns an diesem malerischen Morgen zum Weingut Haderburg aufmachen. Es liegt in wunderschöner Panorama-Lage in den Hängen oberhalb des Dorfes Salurn, auf dem Weg zum Weiler Buchholz, und ist eines der südlichsten Weingüter Südtirols. Das Weingut ist nach der Burg benannt, die oberhalb von Salurn steil aufragend im Felsen sitzt und über das Südtiroler Unterland wacht. Der Burg wird eine spirituelle, eine mystische Kraft zugeschrieben. Und in der Tat geht etwas Besonderes von ihr aus,

etwas Erhabenes, Reizvolles. Vielleicht ist sie auch deshalb Namensgeber für die Sektkellerei, die einige der seltenen und exklusivsten Sekte Südtirols produziert. Sie sind von solch herausragender Qualität, dass sie mittlerweile über die regionalen und nationalen Grenzen hinaus bekannt sind.

Als wir beim Gut ankommen, werden wir freudig von zwei Hunden in Empfang genommen. Sie umkreisen uns schwanzwedelnd und begleiten uns zum großen Eingangstor, hinter dem wir lautstarke Geschäftigkeit vernehmen. Unsere Anwesenheit bleibt vorerst unbemerkt, man ist vertieft in die Arbeit. Flaschenhalse werden foliert, die Flaschen anschließend sorgsam in Seidenpapier gewickelt und in Kartons verpackt. Alles händisch. Nach einigen Momenten sieht eine junge Frau von der Arbeit auf, richtet ihren konzentrierten Blick auf uns und kommt uns entgegen. Es ist Erika Ochsenreiter, die Tochter des Hauses. Mit freundlicher

Offenheit begrüßt sie uns und lädt uns zum Rundgang durch das Weingut der Familie ein.

Pittoresker Ansitz, kühle Keller & biodynamische Trauben

Die alten, stolzen Mauern des wunderschönen Hausmannhofes, wie die Hofstätte selber heißt, sind mit wildem Wein und Weinreben bewachsen, dazwischen leuchtet der für das Südtiroler Unterland so typische, gelbliche Ockerton der alten Gemäuer hervor. Holztreppe, -tore, -fenster und Blumenfässchen lassen ein stimmiges Gesamtbild entstehen. Hier an diesem idyllischen Hof lebt und arbeitet die Familie Ochsenreiter, Vater, Mutter, Sohn Hannes und Tochter Erika. Hier am Hof und in seinen kühlen Kellern werden auch die biodynamisch produzierten Weine und Sekte gelagert. Die Trauben dafür stammen hauptsächlich von den Salurner Weinbergen ringsum, von einigen Weinbergen in Tramin und Kurtatsch an der gegenüberliegenden Talseite, und vom Obermairlhof in Klausen im Eisacktal, einem Weingut, das die Familie vor einigen Jahren erworben hat. Chardonnay-, Blauburgunder-, Ruländer- und Sauvignon-, Merlot- und Cabernet-Trauben sind es vorwiegend in den heimischen südlichen Lagen, Sylvaner-, Riesling- und Gewürztraminer-Trauben größ-

tenteils in den etwas nördlicheren Anlagen im Eisacktal. Erika holt weit aus mit ihrem Arm, als sie versucht, das eigene Weinbaugebiet rund um den Hof für uns abzugrenzen, und ihre braunen Augen leuchten dabei. Für die Arbeitsschritte im Weingarten ist vorwiegend sie zuständig. Das mache sie auch besonders gern, so erzählt sie. Zwischen dem Austrieb im Frühjahr und der Lese im Herbst verbringt die Tochter des Besitzers viel Zeit zwischen den Reben bei oft intensiver Handarbeit. Schneiden, Binden, Ausdünnen – alles mit der Hand.

Auch die Bearbeitung des Bodens spielt eine große Rolle. Im Weingut Haderburg wird nämlich biodynamisch produziert. Das heißt, hier werden auch Tiere gehalten, die dazu beitragen, die Fruchtbarkeit des Bodens auf natürliche Weise zu erhöhen. Bei der Düngung werden beispielsweise besondere Nährstoffe in organischer Form, sogenannter Hornmist, in den Weinberg eingebracht. Dafür wird der Kuhmist in Hörnern von Rindern abgefüllt und unter der Erde gelagert, wodurch er sich mit speziellen, wertvollen



Bei der Traubenlese im Spätsommer ist jede helfende Hand willkommen.



Auszeichnung
Slow Wine 2012

HAUSMANNHOF RISERVA

Intensiver, komplexer,
von Minute zu Minute
sich wandelnder Duft.
Trocken, mit viel Nerv
und markanter Reife. Nur
in den besten Jahrgängen
produziert.

Rebsorte:

100 % Chardonnay

Jahrgang: 2007

Lage: Hausmannhof in
Buchholz – Salurn

Stoffen anreichert. Von chemischen
Syntheseprodukten für Düngung
oder Pflanzenschutz wird völlig
Abstand genommen. Je nach Arbeit
und Jahreszeit arbeiten auch bis zu
drei Mitarbeiter im Familienbetrieb
mit.

Brut, Pas Dosé, Riserva & Rosè in alten Gewölben

Vor rund 40 Jahren, so erzählt Erika,
sei man von der ausschließlichen
Äpfel- und Traubenproduktion dazu
übergegangen, Weine herzustellen.
Nach einer Ausbildung in Deides-
heim/Pfalz, Deutschland, habe ihr
Vater dann mit der Sektproduktion
begonnen. Mittlerweile stellt der
Sekt die Hauptproduktionslinie im
Hause Ochsenreiter dar. Und das
mit ziemlichem Erfolg. 2009 wurde
der Hausmannhof Riserva Jahrgang
1997 vom renommierten italieni-
schen Weinführer Gambero Rosso

zum Spumante dell'anno gekürt.
Seither purzeln Preise und Auszeich-
nungen nur so ins Haus.

Das Weingut Haderburg hat vier
Sekte in seinem Sortiment – den
Haderburg Brut, den Pas Dosé, den
Rosè und den schon erwähnten
Hausmannhof Riserva. Während
der Riserva zu hundert Prozent aus
Chardonnay-Trauben hergestellt
wird, werden bei den drei anderen
Sekten Cuvées aus Chardonnay-
beziehungsweise Blauburgunder-Trau-
benanteilen vergoren und mit
unterschiedlichen Zuckergehalten
versetzt. Das Resultat sind elegante
und hochqualitative Schaumweine
mit teils trockenem, markantem,
harmonischem und teils frischem,
intensivem oder blumigem Ge-
schmack.

Während Erika uns von der
Sektherstellung erzählt, betreten
wir die Keller des Haderburg'schen
Weingutes. In den spärlich beleuch-





Im Familienbetrieb der
Ochsenreiters sind die Aufgaben
genau verteilt und in den urigen
Kellern dürfen Weine und Sekte
dann bis zur Vollendung reifen.



Der biodynamische Weinbau ist das Resultat einer ganzheitlichen Lebenseinstellung.

teten Gewölben stapeln sich unzählige Flaschen an den Wänden und ein Holzfass drängt sich an das nächste. Der Geruch von Wein, feuchtem Holz und etwas Altem, Edlem hängt in der Luft und lässt eine eigentümliche, beinahe feierliche Stimmung aufkommen.

Erika Ochsenreiter führt uns in die einzelnen Schritte der Sektproduktion ein. Nach Herstellung des Sektgrundweines, für den die Trauben etwas vor der allgemeinen Traubenlese geerntet werden müssen, wird diesem für die zweite Gärung die sogenannte Fülldosage, eine Mischung aus Zucker und Hefe, zugesetzt. Die zweite Gärung erfolgt dann schon in den Originalflaschen. Dabei lagern und reifen die Sekte dann zwei bis acht Jahre lang in den kühlen, dunklen Kellern des Hausmannhofes auf der Hefe. Schließlich kommen die Flaschen auf die Rüttelpulte und werden täglich händisch um einen bestimmten Winkel gedreht und leicht geschüttelt. So setzt sich die Hefe mit der Zeit ab und bildet im Flaschenhals einen Hefepropf. Dieser wird beim Degorgieren im Flaschenhals gefroren und kann so aus der Flasche entfernt werden. Anschließend wird den Sekten je nach Charakter und erwünschtem Geschmack durch die sogenannte Dosage noch einmal Zucker zugegeben. Dann werden die Sektflaschen verschlossen und sorgfältig in Seidenpapier gewickelt, damit selbst das Licht dem edlen Tropfen nichts mehr anhaben kann.

**Erika Ochsenreiter präsentiert stolz
ihre prämierten Produkte.**

Doch auch wenn das Weingut Haderburg sich mit seinen Sekten einen Namen gemacht hat, sollte man die Weine des Familienbetriebes nicht außer Acht lassen. Man würde dabei Außergewöhnliches versäumen. Den für die hiesige Gegend so typischen Blauburgunder Riserva etwa, oder den ERAH, eine Cuvée aus Merlot- und Cabernet-Trauben, dessen Name sich übrigens aus den Anfangsbuchstaben der Namen von Tochter Erika und Sohn Hannes zusammensetzt. Alle Weine und Sekte repräsentieren die Eigen- und Feinheiten der Gegend und sind durch die biodynamische Produktion natur- und ressourcenschonend, in Handarbeit und in unmittelbarer Nähe der Menschen, die hier leben und arbeiten, hergestellt worden.

Verführerisch sehen sie aus, wenn sie schließlich fertig in den Regalen stehen, vor allem die Sektflaschen, edel, elegant, und ihr gelblicher oder zartrosa Inhalt erweckt den sehnlichen Wunsch nach einem perlenden Verkostungserlebnis. Als hätte Erika meine Gedanken erraten, lädt sie uns zum Abschluss der Führung genau dazu ein. Und die Begegnung meines Gaumens mit einem Pas Dosé vollendet meinen stimmungsvollen Eindruck vom Weingut Haderburg.