

ITALIEN / Südtirol

WINZER-Wein-Studien-Reise – in ein ganz besonderes Weinland

Vereinigung rheinhessischer Winzermeister e.V.
vom 22. – 28. April 26



Hier die fesselnde, schneedeckte Bergwelt der Alpen, dort die mediterran anmutenden, hügeligen Landschaften mit Palmen, Zypressen, Wein- und Obstgärten - das ist Südtirol. Wohl kaum eine andere Gegend Europas ist von so attraktiven Gegensätzen geprägt. Wo alpines Kontinentalklima und mildes Mittelmeerklima aufeinandertreffen, schuf der Mensch eine weltweit einzigartige Kulturlandschaft. Eine bunte und vielfältige Kulisse zwischen der lombardisch-venezianischen Tiefebene im Süden und den Höhen des nördlich gelegenen Tirols. Nur rund neun Prozent der Gesamtfläche Südtirols befinden sich unter 800 m Meereshöhe. Hier wachsen im besonders begünstigten Klima die Weine des Landes.

Im Norden bilden die Alpen einen schützenden Wall vor kalten Winden. Von Süden her macht sich der milde mediterrane Einfluss bemerkbar. An die durchschnittlich 1.800 Sonnenstunden sorgen jährlich dafür, dass sich die Weinrebe bei einer Tagesdurchschnittstemperatur von 18°C hier ausgesprochen wohl fühlt. Eine gute Verteilung der Niederschlagsmengen sowie lockere, gut durchlüftete und leicht erwärmbare Böden - vorwiegend Kalkböden und Ablagerungen von eiszeitlichen Moränen und von Flüssen - tragen zur hohen Traubenqualität bei. In Südtirol gibt es 150 sogenannte Muttergesteine, die sich im Laufe der Zeit verlagerten und mit anderen vermischten. Das Resultat dieses Prozesses ist ein variantenreicher und vielfältiger Boden der sich auch in Qualität und Typizität der Weine widerspiegelt.

Facettenreiche Weine brauchen nicht viel Land, sondern viel Einsatz am richtigen Ort. Das beweisen Südtirols rund 5.000 Weinbauern jedes Jahr. In kleinen Strukturen – die z.T. noch aus der Zeit der Erbteilung resultieren - und Familienbetrieben pflegen und ernten sie auf etwa 5.400 ha Rebflächen, was einmal zum genüsslichen Tropfen werden soll. Ihre Trauben liefern sie an rund 200 Betriebe, die diese in eine beeindruckende Palette an Weißweinen, Rotweinen und Sekt verwandeln. Rund 75 % der Weine stammen aus genossenschaftlich geführten Kellereien. Weitere 18 % der jährlichen Weinproduktion kommen aus Südtirols Weingütern, das sind Winzer mit eigenen Weinbergen und Traubenzukauf, die restlichen 7 % stellen die „Freien Weinbauern Südtirols“. Über diesen drei Produktionsgruppen steht das Kuratorium Südtirol Wein, das sich um gemeinsame Wege der Information und Vermarktung kümmert. Etwa 50% der Südtiroler Weine werden außerhalb von Südtirol vertrieben., dabei sind Italien und Deutschland die Hauptabnehmer.

Neben der Produktion von Vernatsch-Weinen ist Südtirol heute vor allem für die Qualität seiner würzigen und frisch-fruchtigen Weißweine bekannt. Das Verhältnis der Produktion von Weißweinen zu Rotweinen beträgt derzeit 63:37%. Die Tendenz Weißwein ist steigend. Ruländer / Pinot Grigio (11,7%), Gewürztraminer (10,7%), Weißburgunder (10%), Chardonnay (10%) stehen bei den Weißweinen an der Spitze. Nirgendwo in Italien ergeben aber auch die anderen weißen Sorten wie Sauvignon blanc (7,3%), Müller-Thurgau (9,3%), Kerner (1,9%), Goldmuskateller (1,7%), Riesling (1,4%), Silvaner (1,4%), oder Grüner Veltliner (0,4%) so fruchtig-frische, typische und charaktervolle Weißweine mit eleganter Säure. Die Zukunft der Südtiroler Weine liegt daher ganz eindeutig bei den Weißweinen, die vom Anteil der erteilten Auszeichnungen derzeit an der Spitze der italienischen Weißweine liegen. Nur noch knapp 40 Prozent der gesamten Rebflächen Südtirols sind mit roten Rebsorten bepflanzt.

Der Vernatsch (mit 14,8%) spielt dabei mengenmäßig nach wie vor die wichtigste Rolle. Er ist die typischste und am meisten verbreitete Rebsorte, aus dem der „Kalterersee“ gewonnen wird, der Südtiroler Rotwein par excellence. In „Weinkennerkreisen“ zwar früher gerne belächelt, verbindet er in seiner heutigen Bestform jedoch Feinheit mit Tiefe. Wegen seines geringen Säuregehalts und seines minimalen Tanninanteils ist er

sehr mild und bekömmlich. Erstklassige Südtiroler Vernatsch, der Kalterersee Auslese oder St.-Magdalener sind Weine für jeden Tag – aber auch für Weintrinker, die an ihre Alltagsweine Ansprüche stellen. International aufhorchen lassen immer wieder die „großen Roten“ aus Südtirol – vom autochthonen Lagrein (8,7%), dem komplexen Blauburgunder (8,2) über den samtigen Merlot (3,9%) bis hin zu den ausdrucksstarken Cabernets (3,0%).

Die Weine aus Südtirol haben seit den 1980er Jahren eine enorme Qualitätssteigerung von der Quantität zur Qualität erlebt. Einige von uns werden wohl noch die billigen 2,5 L Flaschen „Kalterer See“ in „bester Erinnerung“ haben.

Mit etwa 0,8% der italienischen Weinproduktion erhält Südtirol derzeit rund 12% der vergebenen Auszeichnungen vom „Gambero Rosso, Slow Food, Vini d’Italia, Espresso, Vitae oder anderen bedeutenden Weinführern Italiens.

Junge engagierte Winzer, die in Geisenheim oder anderen bedeutenden Weinschulen im In- und Ausland Önologie studiert haben, bringen Jahr für Jahr exzellente Weine auf den Markt und gewinnen auch internationale Auszeichnungen. Die derzeitige Durchschnittsqualität der Weine ist auf höherem Niveau als im übrigen Italien.

Südtirol, dessen Anteil an DOC-Weinen 98% beträgt (ital. Durchschnitt ist 10%) gehört heute zweifelsfrei zu den großen europäischen Weinbauregionen.

Eingebettet in eine atemberaubende Landschaft erkunden wir auf unserer Weinreise eine der ältesten Weinbauregionen des deutschsprachigen Raums – Weinbau lässt sich hier bereits seit mehr als 3.000 Jahre nachweisen!

Unsere Weinstudienreise verbindet genussvoll Besichtigungen von Weingütern sowie kulturelle, landschaftliche und gastronomisch Höhepunkte.

Reiseverlauf:

1. Reisetag (Mi 22. April 2026): Anreise nach Brixen in Südtirol

09:00 - 17:00 Uhr: Abfahrt von **Alzey** nach **Brixen** in Südtirol (ca. 590 Km / 7,5 – 8 Stunden Fahrzeit je nach Verkehrslage). Mittagessen „en Route“ (Selbstverpfleger-Picknick bzw. Stopp an Autobahnraststätte). Bezug unserer Zimmer im Hotel. Gelegenheit zu einem Abendspaziergang durch den malerischen Ort. Nach der langen Anfahrt tut etwas Bewegung gut.

20:00 Uhr: Erstes gemeinsames Abendessen. (Selbstzahler)



2. Reisetag (Do 23. April 2026): Weingüter im Eisacktal

Die Tradition des Weinbaus im Eisacktal geht auf mehr als 800 Jahre v. Chr. zurück. Die Römer fanden im Jahre 15 n.Ch. im Eisacktal bei den Raetern die Käferei vor, die sie selbst noch nicht kannten. Im Mittelalter priesen Dichter und Minnesänger wie **Walther von der Vogelweide** und **Oswald von Wolkenstein** in ihren Gedichten und Liedern den Klausner und Brixner Wein.

Hier finden wir die Weinberge nur an den steilsten und wärmsten Hängen zwischen Atzwang im Süden und Neustift im Norden. Das Weinbaugebiet ist das nördlichste südlich der Alpen. Die Weinberge im Eisacktal liegen alle meistens steil zwischen 500 und 900 Höhenmetern. Warme Tage und kalte Nächte, arme, aber durchlässige und leicht erwärmbare Böden auf Endmoränen aus Quarzphyllit, Quarzporphyr mit sandigen Einlagerungen sind die perfekte Grundlage für fruchtige, frische, elegante und mineralische Weißweine. Das Mikroklima ändert sich oft schon von Weinberg zu Weinberg, die den Weinbau orografisch an die rechtsliegenden Talhänge bindet. Linksseitig gedeiht die Rebe überwiegend an den südexponierten Hängen der Talmündungen von Zuflüssen. Dieser Erkenntnis, von gut ausgebildeten und kreativen Winzern in Handeln umgewandelt, bewirkt die große Individualität der Eisacktaler Weine.

Ganze 438 ha sind im Eisacktal mit Rebflächen geschützter Ursprungsbezeichnung bepflanzt. Das sind knappe 9% der gesamten Weinbaufläche Südtirols.

Aufgrund der mineralischen Böden und des eher trockenen Klimas mit ca. 5-600 mm Niederschlag, welches sich durch große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Reifezeit der Trauben auszeichnet, herrschen im Eisacktal ideale Bedingungen für Weißweine, die durch längere Vegetationszeiten durch die thermische Veränderung auch in höheren Lagen mit zunehmendem Körper gute Lagerfähigkeit erreichen.

Das Eisacktal hat sich als erstes Südtiroler Gebiet als Weißweinproduzent positioniert und dabei sein Sortiment auf sechs bis sieben Rebsorten beschränkt. Weißweinsorten, wie der elegante Pinot Grigio, der aromatische Kerner und der mineralische Riesling sind aufgrund dieses besonderen Standortes sehr eigenständige und beeindruckende Weine.

09:15 - 09:45 Uhr: Nach dem Frühstück fahren wir zum **Kloster Neustift**

Das **Augustiner Chorherrenstift Neustift** zählt zu den bedeutendsten Weingütern Südtirols und zu den meistbesuchten Sehenswürdigkeiten in Südtirol. Das Augustiner Chorherrenstift, gegründet 1142 vom seligen Bischof Hartmann ist die größte Klosteranlage Tirols. Ihre Bibliothek mit einzigartigen kostbaren Handschriften, die historische Pinakothek, der um 1200 errichtete Kreuzgang, die barocke, dreischiffige Stiftskirche zu Unserer Lieben Frau, dekoriert von Matthäus Günther 1754, und die Rundkapelle der Engelsburg, die heute Kunstausstellungen aufnimmt, sind Sehenswürdigkeiten von internationalem Rang.



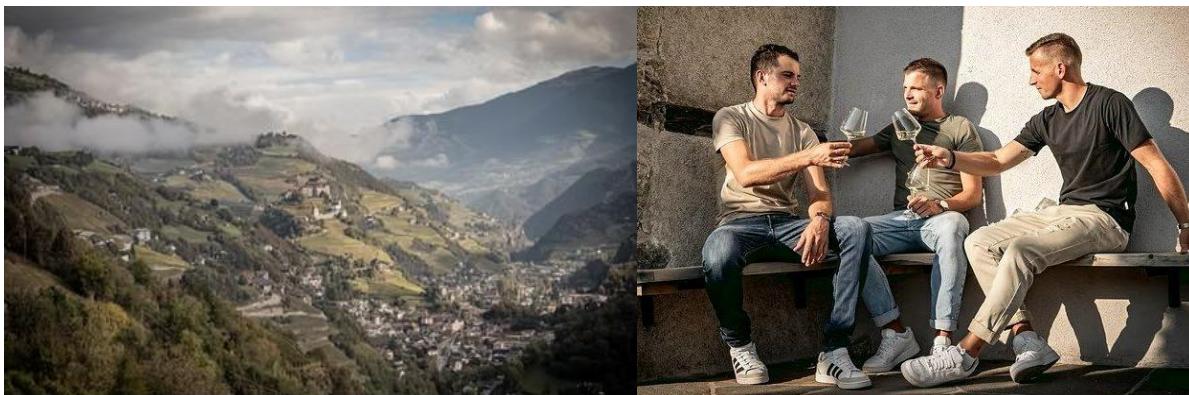
10 – 12 Uhr: Besichtigung der eindrucksvollen barocken Klosteranlage. Kloster Neustift wurde durch seine Klosterschule mit Internat und das Seminargebäude zu einem Südtiroler Zentrum der Bildung und Kunst vom Mittelalter bis heute.

Bei unserer Wein-Degustation im **Kloster Neustift**, können wir einen guten Eindruck und Überblick über die Weine des Eisacktales erhalten. Angebaut werden Müller-Thurgau, Silvaner, Ruländer, Grüner Veltliner, Gewürztraminer, Riesling und Kerner in zwei Qualitäts-Linien, die in ca. 800 000 Flaschen (0,75 l) abgefüllt werden. In halben Flaschen werden zwei Süßweine (Passito) Kerner und Rosenmuskateller angeboten.

12 – 13.30 Uhr: Nach der Besichtigung des klösterlich ummauerten Weingartens und des Weinkellers stärken wir uns mit einer Weinverkostung und Marendre (Winzervesper).

13:30 -14 Uhr: Anschließend bringt uns der Bus nach **Villanders** im mittleren Eisacktal zum Weingut **Oberfurner Hof**, hinter dessen alten Gemäuern sich ein topmoderner Betrieb mit über 300 Jahre alten Kellergewölben verbirgt. Betrieben wird das Weingut seit 2020 von der jüngsten Generation, den drei Brüdern Michael, Klaus und Tobias Kainzwaldner.

Das Weingut baut wieder die sehr alte autochthone Südtiroler Rebsorte **Furner Hottlinger** an, die fast gänzlich aus den Weinbergen verschwunden war. Sie ergibt einen leichten Rotwein mit ordentlich Säure. Die drei Brüder versuchen aus dieser Rebsorte mit Lust und Freude aus der Vergangenheit etwas Neues herauszukitzeln. Zu dritt gehen sie gerne neue Wege, um unverwechselbare Weine zu keltern.



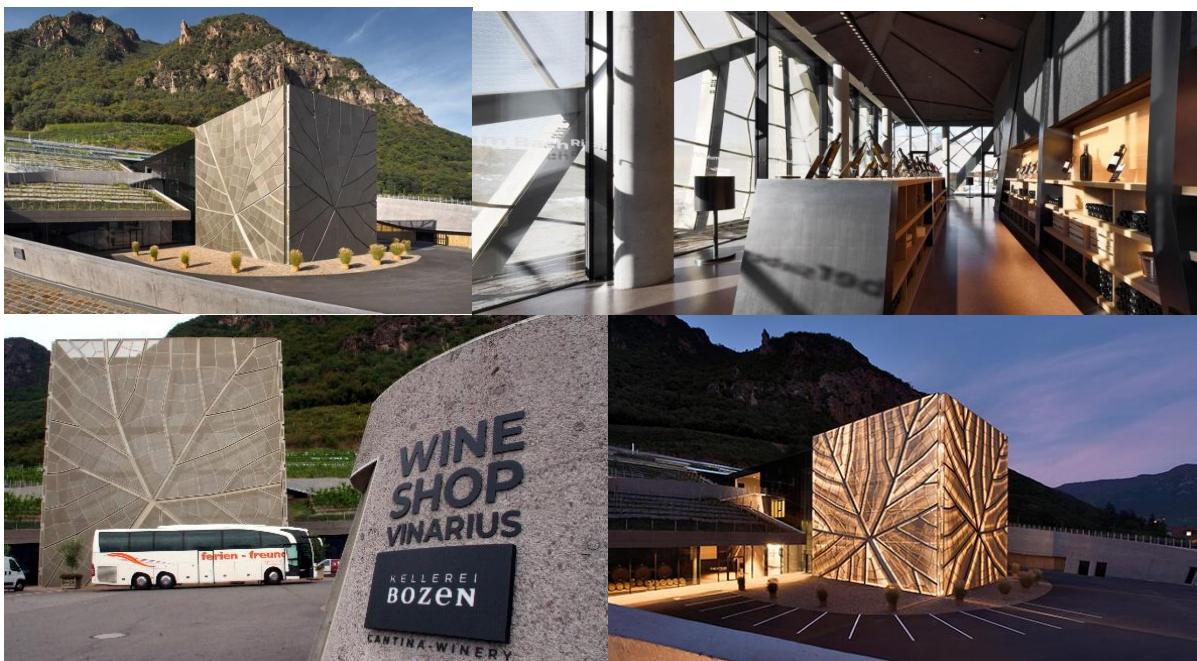
Am frühen Abend kehren wir zurück ins Hotel in Brixen. Es verbleibt noch etwas Zeit für einen individuellen Stadtbummel. (F/M)

3. Reisetag (Fr 24. April 2026): Fahrt nach Bozen und Umgebung

09 – 10 Uhr: Fahrt zur Winzergenossenschaft Bozen.

10 - 12 Uhr: Der Besuch des neuen **futuristischen Kellers** der **Genossenschaft Bozen** ist ein ganz besonderes Erlebnis. Das ganze Gebäude wurde nach einem intern. Architektenwettbewerb von den Architekten Dall'Angolo + Kelderer realisiert.

Die Kellerräume wurden unterirdisch angeordnet, die Verarbeitung erfolgt nach dem Schwerkraftprinzip, um die mechanischen Einwirkungen zu verringern. Die Büro- und Empfangsräume sind in einem Würfelförmigen Bau mit doppelter Fassade mit Traubenzweig-Muster untergebracht.



Mit modernsten Kellerverfahren, technischem Know-how, jahrzehntelanger Erfahrung und viel Liebe zum Produkt bringt die **Kellerei Bozen**, deren Ursprünge ins Jahr 1908 zurückgehen, unverwechselbare Weine von höchster Qualität und regionalem Charakter hervor und wurde so zu einem der Spitzenbetriebe Italiens. 224 Mitglieder bewirtschaften eine Fläche von 340 Hektar, in unterschiedlichen Höhen zwischen 200 bis 700 Metern.

Die Region um die Südtiroler Landeshauptstadt Bozen wird von drei DOC-Lagenweinen repräsentiert. Auf sandigen Böden gedeihen an warmen Hängen die Vernatsch-Trauben des St. Magdalener sowie der Bozner Leiten. Der fluviale und durchlässige Kiesboden in geringer Meereshöhe um Bozen bietet optimale

Bedingungen für den Südtiroler Lagrein, der für sich gekeltert wird oder mit geringem Anteil (7-10%) in den Vernatsch- und Blauburgunder Weinen als Färberwein Verwendung findet.

12 – 14 Uhr: Mittagspause und Zeit zur freien Verfügung in Bozen. Gelegenheit zu einem kleinen Stadtbummel bzw. Mittagessen. (Selbstzahler)

14.30 – 15 Uhr: Fahrt ins Etschtal nach Terlan zur **Cantina Terlan**.

15 – 17 Uhr: Besichtigung und Weinprobe in der renommierten Kellerei. Die Kellerei Terlan hat von jeher einen hervorragenden Ruf für ihre langlebigen Weißweine.



Die Gewächse aus Terlan starten langsam, brauchen etwas länger Zeit sich zu entwickeln, sind dann aber komplex und eigenständig. In der Schatzkammer der Kellerei lagern viele Tausend Flaschen Weißwein, zurück bis in die 1950er-Jahre. Verkostungen von Weinen aus dieser Schatzkammer belegen immer wieder eindrucksvoll ihr enormes Alterungspotenzial. Gereifte Weißweine aus Terlan sind mittlerweile weltweit geschätzt. Die für das Terlaner Weinbaugebiet typischen Böden aus Porphyrgestein sind für die Eigenständigkeit der Weine wesentlich mitverantwortlich. Kellermeister Rudi Kofler, der uns persönlich führen wird, setzt auf den eigenwilligen Charakter der Terlaner Weine. Eine Spezialität der Terlaner Kellerei sind Sonderabfüllungen gereifter Jahrgänge, die für zehn Jahre und mehr in eigenen Stahl tanks lagern. Diese Weine sind Sterne am internationalen Weißweinhimmel. Aber selbst der »normale« Terlaner ist ein großartiger Wein. Terlan hat derzeit eine Spitzenstellung im Südtiroler Wein.

„Die Weißweine der Kellerei Terlan sind die einzigen italienischen Weine, die in der Lage sind mit den edlen Tropfen der Bourgogne mitzuhalten.“ (Enzo Vizzari, direttore Guide dell’Espresso)

17 – 17.30 Uhr: Rückfahrt ins Hotel. Wer noch etwas **Nachtleben** in Bozen erleben möchte, geht in der Stadt und stürzt sich dort ins Vergnügen. (F/A)

4. Reisetag (Sa 25. April 2026): Besuch des MMM – Messner Mountain Museum

10 – 14 Uhr: Das Messner Mountain Museum (MMM) ist ein Museumsprojekt von **Reinhold Messner**. Inzwischen gibt es sechs Messner Mountain Museen in Südtirol. Als Extrembergsteiger, Wüstendurchquerer, Buchautor, Museumsgründer... ist er mit Sicherheit der bekannteste lebende Südtiroler. Er stand als erster Mensch auf allen 14 Achttausender und bezwang die höchsten Gipfel der Welt ohne Verwendung von künstlichem Sauerstoff. Er durchquerte 1990 die Antarktis über den Südpol und im Alter von fast 60 Jahren durchwanderte er die Wüste Gobi.

Unser Besuch geht heute nach **Burg Sigmundskron**, eine ausgedehnte Burg- und Festungsanlage bei Bozen und vierter des MMM-Bergmuseen.



Untergebracht in den alten Mauern der Burg und ergänzt durch eine moderne Struktur aus Stahl und Glas präsentiert sich das **Messner Mountain Museum Firmian** dem Besucher. Hier erzählt Reinhold Messner von der Bedeutung der Berge für die Menschen.

„Der Berg kann Menschen verzaubern“ (R. Messner) und genau das ist es, was im MMM Firmian zu spüren ist, welches dem Thema „Die Auseinandersetzung von Mensch und Berg“ gewidmet ist.



Auf einer Fläche von 1100 Quadratmetern befindet sich das eigentliche MMM Firmian. Thema des MMM Firmian ist die Geschichte und Kunst des Bergsteigens. Messner will zeigen, „was der Berg mit dem Menschen macht“ sowie über den Berg und die Menschen in den Gebirgen aufklären. Dies zeigt er mit Hilfe von Bildern, Skulpturen und symbolischen Gegenständen sowie Erinnerungsstücken verschiedener Expeditionen, die auf einem Parcours durch das Schloss ausgestellt sind.

Die Wege, Treppen, Türme führen die Besucher durch die Burgenanlage auf einem hochinteressanten Rundgang durch die Geschichte des Bergsteigens und zum alpinen und extremen Berg-Tourismus unserer Tage.

Gelegenheit zu einem leichten Mittagsimbiss im Museumsrestaurant. (Selbstzahler)

14 – 14:30 Uhr: Rückfahrt nach Bozen.

14:30 – 16 Uhr: Stadtführung durch Bozen.

Rest des Nachmittags zur freien Verfügung. Wie wäre es z.B. in einem weiteren Museum (**Südtiroler Archäologiemuseum**) bei **ÖTZI** vorbeizuschauen. (F/A)

5. Reisetag (So 26. April 2026): Vinschgau und Meran

09 – 10 Uhr: Heute bringt uns der Bus in den Vinschgau. Ein langgestrecktes Tal im Westen Südtirols, das sich vom Meraner Land bis an die Schweizer Grenze erstreckt. Mehrere Gebirgsmassive rahmen die uralte Kulturlandschaft ein. Die gewaltigen Gipfel der **Ötztaler Alpen** begrenzen den Vinschgau im Norden. Die mächtigen Dreitausender halten kalte und feuchte Luftmassen aus nördlichen Breiten von der Region fern und sorgen auf diese Weise für ein mildes Klima, das von warmen Strömungen aus dem Mittelmeerraum dominiert wird. An den Südhangen der Ötztaler Alpen gedeihen daher Kastanien, Äpfel und Marillen und selbstverständlich auch Wein in einem außerordentlich günstigen Klima.

Im Vinschgau wird seit über 800 Jahren nachweislich Wein angebaut. Die steilen Rebflächen, die Wärme am Tag und die kühle Brise in der Nacht, die Regenarmut aber auch die Urgesteinsverwitterungsböden sorgen für ein einzigartiges Terroir in diesem, mit nur 500 mm Jahresniederschlagsmenge, größten Trockental der Alpen. Auf den Südhangen des Tales zieht sich eine trockene Steppenvegetation hin. Schon die Römer haben hier wasserführende Waale (Bewässerungskanäle) angelegt, die in neuerer Zeit durch Rohrleitungen ersetzt wurden. Einige Waale wurden mit seitlichen Wanderwegen wieder wasserführend restauriert. Die Nordlagen sind dagegen wasserreich und bewaldet.

Temperaturschwankungen, Böden und Höhenlagen ermöglichen hier den Anbau verschiedenster Weine, von Riesling bis Weißburgunder, von Veltliner bis zu den beiden autochthonen Sorten Gewürztraminer und Frauler. Unter den Rotweinen dominieren Blauburgunder und Vernatsch.

10 – 13 Uhr: Diesen Vormittag besuchen wir einen ganz besonderen Gutshof. Die **Gaudenz Hofbrennerei**, Apfelhof & Weingut von **Christine Schönweger** in **Partschins**.



Im Gegensatz zu anderen Regionen in Südtirol ist der untere Vinschgau von kleinen Obstbaubetrieben und Kellereien einzelner Weinbauernhöfe geprägt.

Frau Schönweger ist ausgebildete **Apfelsommelière** und wird uns Jahresarbeit am Apfel und die Vielfalt der Sorten näherzubringen.

Gemeinsam spazieren wir durch ihre Apfelplantagen und unterwegs erzählt sie uns von den wichtigsten Arbeitsschritten, die sie durchs Jahr begleiten.

Anschließend verkosten wir verschiedene Apfelsorten und entdecken gemeinsam ihre feinen Unterschiede. Nach der Führung und Apfelverkostung verkosten wir einen Apfelbrand aus eigener Produktion sowie Weine Ihres Weingutes.

13 – 15 Uhr: Mittagspause und Zeit zur freien Verfügung im Ort oder in MERAN. Gelegenheit zu einem kleinen Stadtbummel bzw. Mittagessen. (Selbstzahler)

15 – 15.30: Anschließend geht es nach Meran. **Meran** hat sich nicht nur als „das Südtiroler Kurgebiet“ par excellence einen weltweiten Namen gemacht. Auch als Weinbauregion haben Meran und die umliegenden Weinbaudörfer Algund, Dorf Tirol, Schenna, Marling und Lana ihren ganz eigenen Charakter.

Auf knapp 200 ha wird der "Südtirol Meraner" mit den verschiedensten Spielarten der Vernatschrebe angebaut. Gehaltvolle und bekömmliche Weine sind das Ergebnis. Vor allem aber ist es eine Traube, die Meran berühmt gemacht hat. Die **Meraner Kurtraube**, eine Großvernatschtraube von ganz besonders süßer Reife und knackiger Frische, die heute noch wesentlicher Bestandteil jedes Kuraufenthaltes in Meran ist.

15:30 – 17 Uhr: Stadtführung durch Meran, der wunderschönen Kurstadt aus der Zeit der Donaumonarchie. Auch Prinzessin / Königin Sissi hat es hier sehr gut gefallen. Zweimal war sie hier zu Gast und hat damit den Wiener Adel nachgezogen, der mit seinen Villenbauten vor allem den Stadtteil Obermais geprägt hat.

17 – 18:30 Uhr: Zeit zur freien Verfügung in Meran.

18:30 – 19 Uhr: Rückfahrt nach Bozen. (F/A)

6. Reisetag (Mo 27. April 2026): Kellerei Tramin und Weingut Baron Longo

09:30 – 10 Uhr: Fahrt nach Tramin.

10:00 – 12:30 Uhr: Wir beginnen den Tag mit einem Besuch der architektonisch sehenswerten **Kellerei Tramin** auf dem Tagesprogramm. Die 1898 gegründete Kellereigenossenschaft Tramin zählt zu den führenden Kellereien Italiens, die intensiv fruchtbetonten Weine genießen höchste internationale Anerkennung. **Tramin** gilt als die Heimat des Gewürztraminers, einer der ältesten Reben der Welt mit floralem Charakter. Aus jüngsten wissenschaftlichen Untersuchungen geht hervor, dass der Traminer mit großer Wahrscheinlichkeit als Ur-Burgunderrebe aus Georgien / Kasachstan der Ahne einiger der ältesten Rebsorten ist. Von den Phöniziern über das Zweistromland, Griechenland nach Italien gelangte und als Vorfahr des Cabernet Sauvignons, des Rieslings und des Weiß-, Grau- und Blauburgunders gilt. Nicht ohne Grund hat die Kellerei den Namen ihres angeblichen Ursprungsgebietes und seiner besonderen Rebsorte gewählt.

Sehr stolz ist die Kellerei auf ihren Kellermeister Willi Stürz – zum Kellermeister Italiens gewählt! - dessen Gewürztraminer wie z.B. der kräftige, elegante Nussbaumer, der 17mal mit 3 Gläsern im Gambero Rosso, dem wichtigsten Weinführer Italiens, ausgezeichnet wurde und damit der meistprämierte Gewürztraminer Italiens ist). Oder der Gewürztraminer Spätlese Terminum 2010, welcher als einer der besten Weine der Welt bezeichnet wird und der nur in Jahren mit bestem Traubenmaterial gekeltert wird. Und dann wäre da noch der Gewürztraminer Epokale 2009, der von **Robert Parker's Wine Advocate** mit der **Höchstnote von 100 Punkten** ausgezeichnet wurde. Es war das erste Mal seit der Gründung des Wine Advocate, dass ein italienischer Weißwein 100 Punkte erhielt. Neben dem Gewürztraminer produziert man aber auch andere weiße und rote Qualitätsweine sowie Passito, die hier unter hervorragenden Bedingungen gedeihen. Mit ca. 1,8 Millionen Flaschen im Jahr erzeugt Kellermeister Willi Stürz mit seinen Weinbauern von Tramin reinsortige Qualitäts-Weine und Cuvées.

Ein ganz besonderes Erlebnis bietet die **Architektur** dieser Genossenschaftskellerei. Sie wurde zusammen mit Teilen der alten Traminer Kellerei zu einem **architektonischen Meisterstück** modernisiert und Anfang 2010 eingeweiht und ist der ganze Stolz ihrer 290 Mitglieder. Dank einem architektonischen Zusammenspiel, bei dem Vergangenheit und Zukunft, Holz und Eisen, Glas und Beton, Transparenz und Geschlossenheit in schönster Weise harmonisieren, wurde hier ein Gesamtkunstwerk geschaffen, das sich „sehen lassen“ kann. Ihrem Architekten Werner Tscholl gelang es die neue Kellerei auf der bestehenden Fläche zu erweitern, ohne dass dafür auch nur ein Quadratmeter kostbarer Weinbergsfläche geopfert werden musste. Dank dieser Umsicht und Sensibilität verschmilzt der Neubau auf sehr sensible Weise mit seiner Umgebung und bildet gleichzeitig eine eindrucksvolle städtebauliche Empfangssituation für den Weinort Tramin.



Von außen betrachtet überrascht das Gebäude durch Formen, die den Reben nachempfunden sind; von innen erlebt man die Aussicht in die Landschaft, während die Nutzflächen so gegliedert sind, dass der Besucherstrom und der Arbeitsfluss auf getrennten Ebenen ablaufen. Vom alten Gebäudekörper aus strecken sich die beiden neuen Seitenflügel mit Vinothek und Verkostungsraum einladend den Besuchern entgegen.

12:30 – 14:30 Uhr: Mittagspause (Selbstzahler).

Der **südöstliche Teil** der Südtiroler Weinstraße ist mit Abstand das **größte Anbaugebiet** für **Pinot Noir / Pinot Nero**.

Die Weinberge befinden sich in den Gemeinden von Neumarkt, Montan, und Aldein auf einer Höhe von 240 bis 1.150 Metern und bieten eine Vielfalt an verschiedenen mikroklimatischen Zonen und Böden, vom **porphyrischen Sand** über **Tonerde** bis hin zu **sehr kalkhaltigen Böden**.

15 – 17:30 Uhr: Zum Abschluss unserer Wein-Studienreise in Südtirol sind wir zu Gast im Weingut von **Baron Longo Liebenstein zu Wellenburg und Langenstein** in Neumarkt. Schön gelegen auf einem Endmoränenhügel, einem Überbleibsel aus der letzten Eiszeit. Der Name des Weingutes geht auf den Urahns Johannes Dominikus Longo zurück, der im Jahr 1656 vom Tiroler Landesfürsten Erzherzog Ferdinand Karl in den Adelsstand erhoben wurde.

Die Tradition des Weinbaus in der Familie reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück. Seit 2015 führt der jüngste Nachkomme, **Anton Felix Baron von Longo-Liebenstein**, diese Winzertradition auf dem Familiengut in Neumarkt fort. Er repräsentiert eine neue Generation, die mit viel Engagement fortsetzt, was vor Jahrhunderten begann. Die außergewöhnliche Leidenschaft für den Weinbau ist in der Familie bis heute lebendig und spürbar. Heute beweist Jungwinzer Anton Baron Longo Mut und innovative Stärke. Im Jahr 2020 stellte er das gesamte Weingut auf biodynamischen Weinbau nach Demeter um.



Besonders seine weißen Burgundersorten (Chardonnay, Grauburgunder und Weißburgunder) haben einen sehr guten Ruf. Weiter im Anbau sind Gewürztraminer und Silvaner sowie Lagrein, Cabernet Sauvignon und Merlot. Freuen wir uns auf eine interessante Verkostung und Winzerpersönlichkeit.



18 – 18:30 Uhr: Anschließend bringt uns der Bus zurück ins Hotel in Bozen. (F/A)

7. Reisetag (Di 28. April 2026): Rückreise nach Deutschland.

7 Uhr: Abfahrt vom Hotel in Richtung Brenner. Frühstück und Mittagessen „en Route“ (Selbstverpfleger-Picknick bzw. Stopp an Autobahnrasstätte). Ankunft in Alzey gegen 15 Uhr.

Leistungen:

- * Fahrt im komfortablen Fernreisebus ab Alzey und retour. (nicht Teil der VAT-Leistungen)
- * Umfangreiches Winzermeisterfrühstück am Anreisetag
- * 6 x Übernachtung in 3* Hotels* reichhaltiges Frühstücksbuffet, Mahlzeiten wie angegeben (mit z.T. typischen Menüs der Region) UF = Übernachtung mit Frühstück / HP = Halbpension F/M = Frühstück im Hotel + Mittagsjause unterwegs in Weingütern oder Hotel (2.-6. Tag).
- * ganztägige Reiseleitungen
- * Besichtigung des Klosters Neustift
- * 7 Besichtigungen verschiedener Weingüter mit Weinverkostungen und z.T. Mittagsvesper
- * Organisation und Reiseleitung durch **Kultur- und Weinbotschafter** und **VDP-Wein-Kultur-Experte Rudolf Hoffmann**
- * lokale Stadtführung in **Meran** und **Bozen**
- * Veranstalter-Haftpflichtversicherung
- * Eintrittsgebühr **Kloster Neustift** und **MMM Firmian**

Hinweis: Die Auswahl der genannten Weingüter und Hotels kann sich betriebs- und terminbedingt ändern. In diesem Falle bieten wir gleichwertige Alternativen. Wegen des jeweils sehr umfangreichen Tagesprogrammes und teilweise größerer Fahrstrecken beginnen wir unsere Tagestouren meistens zwischen 8 und 9 Uhr.

Steuerliche Absetzbarkeit von Fachstudienreisen

Fachstudienreisen können grundsätzlich als Betriebsausgaben/Werbungskosten geltend gemacht werden. Ausschlaggebend ist das Programm der Reise. Die Höhe der abzugsfähigen Aufwendungen hängt vom Programm der Reise und „dem guten Willen“ des Finanzamtes ab. Absetzbar sind alle Aufwendungen, die mit der beruflichen Tätigkeit des Reisenden objektiv zusammenhängen. Die Befriedigung privater Interessen muss nach dem Anlass der Reise, dem vorgesehenen Programm der Reise und der tatsächlichen Durchführung nahezu ausgeschlossen sein. Die Reise oder der Aufenthalt müssen nachweislich als „Arbeitszeit“ erkennbar und daher möglichst straff organisiert sein. Davon ist auszugehen, wenn der berufliche Teil täglich ca. 8 Stunden beträgt. Ab einem mehr als 70%igen fachlichen Anteils des Programmes gilt eine Reise als Fachstudienreise. Die Aufwendungen für An- und Abreise können im Verhältnis von Fachprogramm und der sonstigen Gestaltung der Reise ebenfalls als Betriebsausgaben steuerlich geltend gemacht werden.

Wenn Ihre Fachstudienreise nicht nur beruflich effizient, sondern zudem noch als unvergessliches Erlebnis in Erinnerung bleiben soll, stehen wir Ihnen als professioneller und erfahrener Ansprechpartner für die Organisation von Fachstudienreisen gerne zur Verfügung.