



DIE GROSSEN WEISSWEINE DER

Cartina Terlana

IN SÜDTIROL

EIN SCHATZ, DER NOCH ZU HEBEN IST

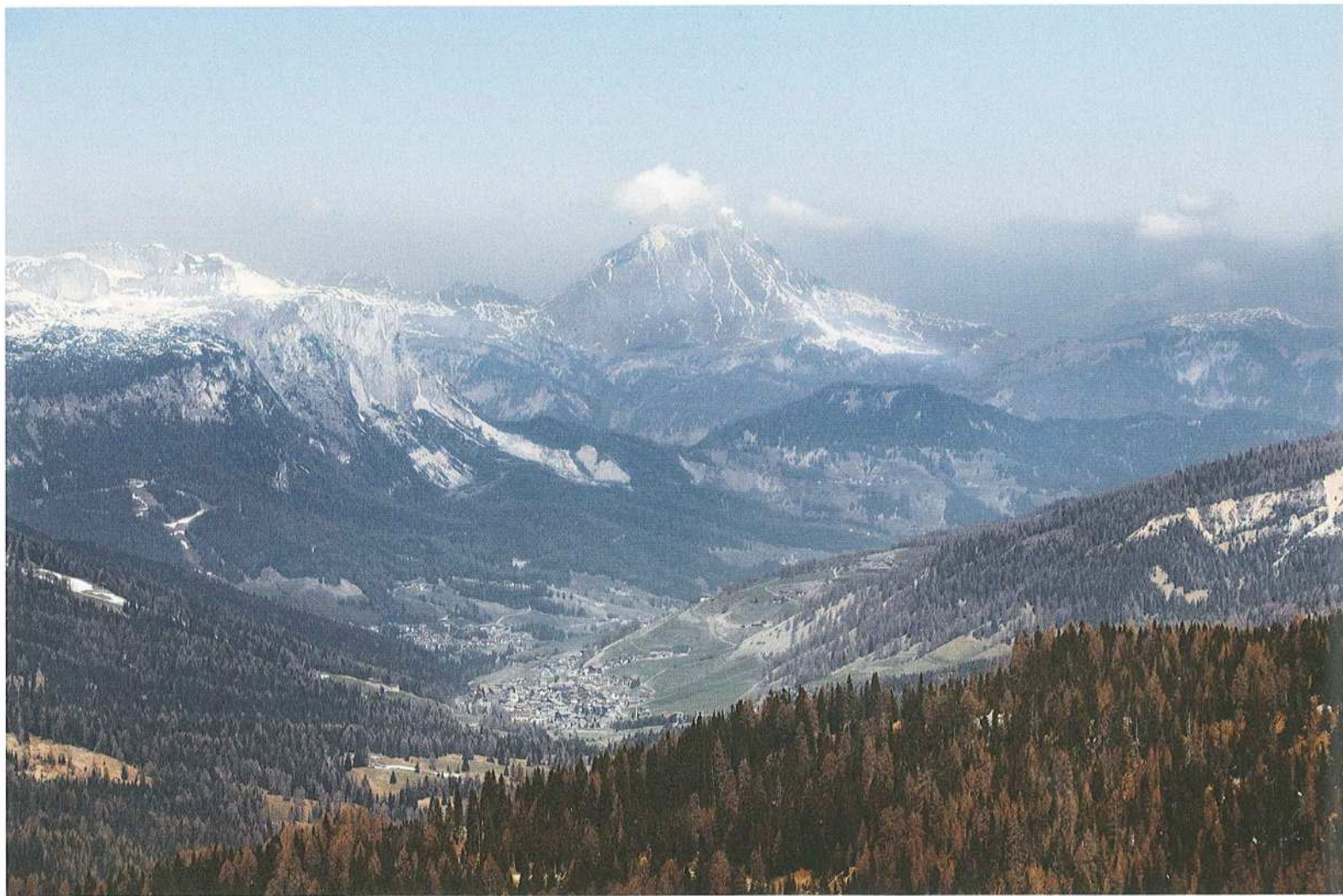
Text: MARTIN WURTER-BERGER Fotos: MARCO GRUNDT



*Blauer Himmel, grünes Tal: Von den
Apfelplantagen bei Andriano geht der Blick
hief hinunter auf das Weindorf Terlan.*

WARUM SIND SIE SO WENIG BEKANNT? LIEGT ES AM ALLZU
FIXIERTEN BLICK AUF DEN EDLEN RIESLING, DER – ZUSAM-
MEN MIT DEN BESTEN CHARDONNAYS VON DER CÔTE DE
BEAUNE – FÜR EINEN GANZEN WEISSWEINHORIZONT
AUSREICHT? IST ES DIE NACH WIE VOR RECHT FEST VER-
WURZELTE UND NICHT LEICHT AUFZUBRECHENDE SKEPSIS

WINZERGEKOSSENSCHAFTEN GEGENÜBER? ZEIGEN SICH
IN DER UNKENNTNIS NOCH DIE SPÄTEN AUSLÄUFER DER
IMAGE BESTIMMENDEN SÜDTIROLER WEINSCHWEMME
DER WIRTSCHAFTSWUNDERZEIT? ODER HAT DER INTE-
RESSIERT SUCHENDE BLICK EINFACH NUR EINE KLEINE,
ABER FEINE ADRESSE ÜBERSEHEN?



La Varella. Conturines. Lagazuoi. Doch wer jetzt in seinem Gedächtnis nach allfälligen Weinlagen sucht, müht sich vergebens. Es sind die Namen der Gipfel, die San Cassiano in Alta Badia mächtig umstehen. Hier oben, auf über eintausendfünfhundert Höhenmetern, sind die Dolomiten, die touristische Attraktion Südtirols, nicht nur von weitem zu sehen – sie sind zum Greifen nah. Von der schmucken kleinen Kirche des Orts läutet es zum abendlichen Angelus-Gebet. Auf ihrer Fassade sind die Architekturelemente in kühlem Brixener Grün hervorgehoben. Das Giebfeld zieren rustikale Voluten. Unter einer Nische mit Bischofsfigur steht der Spruch »St. Cassiane ora pro nobis«.

Schräg gegenüber am selben Platz, im elegant-ländlichen Hotel Rosa Alpina, kündigt sich ein spannender Abend an. Die Familie Pizzinini ist zuvorkommender und engagierter Gastgeber einer raren Weinverkostung. Sommelier Christian Rainer hatte dazu die Fährte gelegt. Dezent hatte er bereits bei einem früheren Besuch Südtiroler Weine empfohlen. Seine Beurteilung weckt erste Aufmerksamkeit: Weichheit, Geschmeidigkeit, Abwesenheit von Aggressivität, Spannungsreichtum. Das sind Aspekte bei Degustationen, die ihn interessieren, wichtige Kennzeichen für sensibel ausgebauter Weine und Garanten für großes

Trinkvergnügen. Eindringlich und an überzeugenden Beispielen aus dem wohlsortierten Keller des Hauses hatte er bei dieser Gelegenheit darüber aufgeklärt, dass in Südtirol schon vor einem halben Jahrhundert erstklassige Weißweine geschaffen wurden: Die 1893 gegründete Cantina Terlan könne, so Rainer, Weine bis 1955 zurück vorweisen, die jedem internationalen Vergleich standhielten.

An diesem Nachmittag sind mit dem Verkaufsleiter Klaus Gasser und Kellermeister Rudi Kofler Repräsentanten der Genossenschaft an der Etsch, die heute etwa einhundert Mitglieder mit einhundertfünfzig Hektar Rebfläche hat (und damit unter den Genossenschaften und Weingütern Südtirols zu den kleineren zählt), aus Terlan nach St. Kassian heraufgekommen. Zuvor haben sie achtundzwanzig Flaschen, zum größeren Teil aus eigenem Bestand, einige auch aus dem Keller der Rosa Alpina, zu Paaren unterschiedlicher Jahrgänge auf einen weiß eingedeckten Tisch gestellt. Nun werden sie behutsam geöffnet.

Weinflaschen zu öffnen ist für jeden, dem Weingenuss mehr als eine Geschmacksreizung im Vorbeigehen ist, ein sinnlich verheißungsvoller



Juniorchef der Rosa Alpina: Hugo Pizzinini

Große Weine, heroische Landschaft: Über das Tal mit St. Kassian und dem Hotel Rosa Alpina schweift das Auge zum majestätischen Peitlerkofel.



Kellermeister der Cantina Terlan: Rudi Kofler

Moment. Bei Flaschen eines gewissen Alters kommt fast eine Art Scheu hinzu. Sie hat etwas mit dem Bewusstwerden von Geschichte zu tun, wenn Wein aus dem alljährlich wiederkehrenden, nur durch Jahrgangsunterschiede nuancierten Trott herausgehoben werden und im einfachen Wortsinn geschichtliche Bedeutung erlangen. Unwillkürlich spult das Kopfkino die Jahre zurück, und ein Film persönlicher wie allgemein bedeutsamer Ereignisse zieht vorüber. Die Erkenntnis, dass Menschen vor langer Zeit Weine unter zumindest technisch weitaus einfacheren Bedingungen gewannen, lässt uns im Rückblick staunen. Aber vor allem ergibt sich die Scheu durch die Einmaligkeit: Eine getrunzene Flasche ist unwiderruflich ausgelöscht. Anders als ein Buch, das sich wieder und wieder und wieder lesen lässt – der getrunzene Wein ist nur noch in der Erinnerung derjenigen vorhanden, die an ihm teilhaben durften. Die gern benutzte Metapher der »Weinbibliothek« ist also ein Gedankenfehler.

Aus den gerade geöffneten Flaschen wird, nach eingehender Begutachtung des Korkens, ein Schluck verkostet. Zufriedenes Kopfnicken allenthalben, bei nur einem Wein muss die zweite Flasche geöffnet werden. Die Probe hat drei Flights: Im ersten werden fünf Weißburgunder verkostet, im zweiten zwei Chardonnays, ein Silvaner und zwei Gewürztraminer, und im dritten finden sich zwei Cuvées und zwei Sauvignons Blancs. Verkostet wird aus Gläsern von Zafferano.

Eine kleine Runde ist zusammengekommen. Neben den beiden Terlanern Gasser und Kofler sitzt Paul Pizzinini, der Seniorchef der Rosa Alpina. Er hat die rasante Entwicklung des Orts miterlebt – erst 1957 wurde überhaupt eine richtige Straße nach St. Kassian gebaut, die 1968 schließlich asphaltiert wurde. Im gleichen Jahr übernahm er das Familienhotel von seinem Vater und entwickelte es vortrefflich: ein untadeliges Haus, ein feiner Stil, allein das selbst gebackene Brot ist eine Reise wert. Heute führt er mit seinem Sohn Hugo das Hotel. Landesrat Thomas Widmann, einer der besten Weinkenner Südtirols und Italiens, hat den Weg in den ladinisch sprechenden Teil seiner Autonomen Provinz Bozen gern gefunden. Mit Elisabetta Foradori, der Star-Winzerin und Königin des Teroldego aus Mezzolombardo, hat er vor allem in der Maremma, aber auch in Südtirol gemeinsame Weinbau-Projekte initiiert. Auch Norbert Niederkofler, Chefkoch des Restaurants St. Hubertus in der Rosa Alpina, seit 1994 im Haus und seit 2007 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnetester bester Koch Südtirols, lässt sich die Verkostung nicht entgehen. Er ist der souveräne Dirigent seiner akribischen Küchenmannschaft, doch jetzt hält ihn nichts in seiner Küche. »Spargel. Die machen in Terlan auch einen tollen Spargel. Den besten in Südtirol.« Norbert Niederkofler bleibt auch in der Vorfreude auf die Weine sachlich und entwaffnend direkt. Sommelier Christian Rainer und FINE-Herausgeber Ralf Frenzel schließen den Kreis.

Der Weißburgunder aus dem Jahr 1955, der älteste der heute verkosteten Weine, macht den Anfang. Intensiv goldgelb leuchtet er im Glas. Sein Duft ist reif, zeigt Anklänge an kandierte Früchte und einen Hauch Honig; auch mineralische Noten sind präsent. Im Geschmack wirkt er cremig und füllt den Mund mit überraschend frischer, saftiger Fülle. Mineralisch-salzige Noten unterstreichen die Frische. Erstaunlich lang und belebend klingt der Wein nach.

Es folgt der Jahrgang 1966. Auch er hat eine goldgelbe Farbe, ist im Duft sehr reif, leicht oxidativ. Der kompakte Geschmack zeigt Noten von Vanille, Honig und Ananas; eine Gewürzspitze, Champignons und etwas Orangenschale sind zu vernehmen. Auch dieser Wein ist – bei aller reifen Kraft – noch sehr saftig, der Nachhall mineralisch und von guter Länge.

Es folgt ein Paukenschlag, der noch lange vibrieren wird. Der Weißburgunder 1979 ist ein großer Wein: Sein Goldgelb zeigt grüne Reflexe. Der sehr mineralische Duft ist unterlegt von belebendem Feuerstein, Salz und Zitruschalen, aber auch von dichter Ananasreife und Haselnusschmelz. Der Geschmack ist bemerkenswert balanciert. Aroma, Körper, Säure, Mineralität – alles ist eng miteinander verwoben zu einer

überzeugend eigenständigen Struktur. Nahtlos ist der Übergang in einen durch seine elegante Säure frischen, begeisternd langen Nachhall. Ein Wein, der nicht nur im Geschmack, sondern auch im Gedächtnis nachhaltig bleibt. Christian Rainer murmelt sein »Perfekt, oder?«. Alle Teilnehmer sind voll des Lobes.

Die Probe nimmt ihren Lauf mit zwei Weißburgundern Vorberg Riserva 2005 und 2008. Sie zeigen schon aufgrund ihrer Jugend eine größere Bandbreite frischer Fruchtaromen: Äpfel und Birnen, Pfirsich, überhaupt Steinobst, aber auch Kräuternoten wie Minze und Melisse. Gepaart ist diese Aromenfeinheit mit kräftigen Körpern, spürbarer Mineralität und belebender Säure.

Der zweite Flight beginnt mit zwei Chardonnays. Der Wein aus dem Jahr 1984 zeigt ein brillantes, tiefes Strohgelb. Der Duft ist würzig und mit Aromen von getrockneten Aprikosen und Quittenbrot unterlegt. Leichte Brioche-Noten passen perfekt zu einem cremigen Körper, der rund und geschmeidig ist, ohne süß zu wirken. Der Wein ist spannungsreich. Der lange Nachhall wird belebt von einer immer noch frischen Säure. Der Chardonnay 1996 ist ein jugendlich-würziger Wein. Sein Gelb ist von mittlerer Tiefe, sein Bukett von reifen Früchten geprägt, mit einem Hauch Orangenschale. Auch seine Hefenoten sind

fein und zart. Geschmeidigkeit und Eleganz verbinden sich mit der jugendlichen Frische zu einem lebendigen Wein mit Perspektive.

Der folgende Silvaner 1983 ist feinduftig und weich. Ein leichter Champignon-Ton kontrastiert mit einer Eukalyptus-Note. Er ist der kleinste Wein in dieser Probe, doch auch er konturiert das Bild der Terlaner Weißwein-Familie.

Zwei Gewürztraminer beschließen den zweiten Flight. Der Wein aus dem Jahr 1977 betört durch einen parfümartigen Duft. Sein Geschmack zeigt eine hohe Säure, doch fehlt ihm die Dichte. Der Körper ist kompakt, der Wein insgesamt sehr trocken. Anders der Gewürztraminer Lunare 2005, ein an das Elsass erinnernder Gewürztraminer, komplex und dicht. Seine Farbe ist intensiv goldgelb. Einnehmender, intensiver Spätleseduft mit Rosenanklängen. Geschmack nach Lychees und getrockneten Früchten. Ein sehr kräftiger Wein, doch aufgrund seiner lebendigen Säure von großer Eleganz.

Der dritte und letzte Flight präsentiert zunächst zwei Cuvées, die mit Nova Domus nach der alten Bezeichnung für die Terlaner Region benannt sind und seit 1995 hergestellt werden. Es handelt sich um Selektionsweine, die in einer Spezialität der Cantina Terlan gründen: Der



Historischer Ansatz, modernster Keller: Weine, die heute in der modernen Cantina und dem beeindruckenden Porphyr-Keller produziert werden, wurden vom Gründungsjahr 1893 bis 1925 im Ansatz Köstenholz des Gründungsmitglieds Baron von Eyrl vinifiziert.

»Terlaner« ist eine der wenigen historischen Weißwein-Cuvées Italiens. Die Terlaner Grund-Cuvée wird heute im Stahl ausgebaut, die Selektion im Holz vergoren und ausgebaut, beide nach dem gleichen hundertjährigen Rezept. Natürlich musste man früher auch mit gemischten Sätzen rechnen, nicht alle Weinberge waren mit nur einer Traubensorte bestockt. Heute werden sechzig Prozent Weißburgunder, dreißig Prozent Chardonnay und zehn Prozent Sauvignon Blanc zum optimalen Zeitpunkt gelesen, gekeltert und erst später zusammengeführt.

Der Nova Domus Riserva 2005 zeigt ein intensives, volles Gelb. Sein Duft erinnert an frische Tomatenblätter oder auch an Blätter von schwarzer Johannisbeere, an gelbes Steinobst, mentholische Kräuter und gelbe Blüten. Der Geschmack ist buttrig, sehr kräftig, präsentiert eine saftige Struktur und klingt sehr lang und aromatisch aus. Der Nova Domus Riserva 2007 ist von einem hellen Strohgelb. Eine breite Aromenvielfalt von Aprikose über tropische Früchte und bis zu Kräuternoten ist festzustellen. Dieser Wein ist bei aller Kraft ausgewogen, wobei sich die salzig-mineralischen Aspekte mit der belebenden Säure ein interessantes Spiel liefern. Im Mund ist der Wein durch seine Fülle harmonisch und noch sehr jugendlich. Der Nachhall ist sehr lang.

Sauvignon Blanc wurde in Terlan schon 1957 erstmals reinsortig ausgebaut. In der hellen Strohfärbung des Sauvignon Quarz 2005 finden sich grünliche Reflexe. Sein durch Steinobst- und Zitrusfruchtaromen geprägter Duft wird durch dezente würzige Noten ergänzt. Der Geschmack ist von einigem Volumen, salzig, vielschichtig und lang anhaltend. Der etwas kühlere Jahrgang 2005 zeigt eine größere Spannung als der folgende Quarz 2007: Bei ähnlicher Farbe ist sein Bukett durch Salbei- und Holunderaromen geprägt. In der Struktur sehr angenehm, präsentiert er eine ausgeprägte Mineralität. Der Wein ist kräftig, sehr komplex und nachhaltig.

Klaus Gasser und Rudi Kofler sehen sich in der Probe anhaltendem Informations- und Klärungsbedarf ausgesetzt. Begeisterung und Anerkennung für die Terlaner Weine sind einmütig. Doch wie kommt es, dass sie – trotz ihres Reifungs- und Alterungspotentials – so wenig bekannt sind? Gassers Einwurf, gerade Deutschland täte sich mit reifen Weißweinen schwer, wird einigermaßen skeptisch zur Kenntnis genommen. Und so beginnt er – nicht ohne Selbstkritik – eine kleine Geschichte der Cantina Terlan zu erzählen.

Sie beginnt 1893. Vierundzwanzig Weinbauern gründen in Terlan (fast gleichzeitig mit der



Andrianer Kellerei westlich der Etsch) eine der ersten Kellereigenossenschaften Südtirols. Das Auftreten neuer Wein-Krankheiten, vor allem der Reblaus (Phylloxera) und des Falschen Mehltaus (Peronospora), die niedrigen Weinpreise und die steigenden Lohnkosten machen es notwendig, Kräfte zu bündeln, um bestehen zu können. Das gilt gerade gegenüber den Großgrundbesitzern, die in dieser Zeit den Weissektor dominieren. Für die junge Genossenschaft kommen innovative Impulse in weinbautechnischer Sicht wie auch bei der Auswahl der Rebsorten aus der ein Jahrzehnt zuvor von den Österreichern gegründeten landwirtschaftlichen Landes-Lehr- und Versuchsanstalt in St. Michael an der Etsch nördlich von Trento.

Terlan liegt zwischen Bozen und Meran am linken Ufer der Etsch (oder Adige), die hier fast in Nord-Süd-Richtung fließt. Seine süd- bis südwestlich ausgerichteten Weinberge reichen von Vilpian im Norden bis Siebeneich im Süden. Sie liegen unterhalb des Tschöggelbergs, der vulkanischen Ursprungs ist. Vor allem sein rötlicher Quarzporphyr ist die Grundlage der Erde Terlans. Sie bildete sich durch zahlreiche Muren entlang des Klausenbachs, in denen sich die Felsverwitterungen in das Etschtal ergossen und einen mächtigen Ablagerungskegel mit tiefgründigen Böden bildeten. Ihr Grobanteil ist hoch und skelettreich, der sandige bis sandig-lehmige Feinerdeanteil ist gering. Die Weinberge reichen bis in eine Höhe von neunhundert Metern über dem Meeresspiegel.

Zwar sind auch aus den ersten sechs Dekaden der Genossenschaft Weine auf uns gekommen. Der epochale Einschnitt für Terlan jedoch lässt sich an einem Datum und einer Person festmachen: Sebastian Stocker wurde 1955 mit zarten sechszwanzig Lenzen Kellermeister der Cantina – und blieb es achtunddreißig Jahre lang bis 1993. Und er tat sofort etwas, von dem die Genossenschaftler nie hätten erfahren sollen: Jahr für Jahr verwarhte er fünfhundert Flaschen Weißwein, mauerte sie gar ein, damit sie begehrlischen Blicken verborgen blieben. Er selbst formulierte es so: »Ich dachte: Wenn ich mal nicht mehr da bin, soll etwas von mir bleiben. Deshalb habe ich jedes Jahr heimlich fünfhundert Flaschen versteckt.« War das die einzige Motivation? Oder ahnte er, dass den Weinen der Cantina, zumal den Weißburgundern, ein essentielles Alterungspotential innewohnt?

Sebastian Stocker war sicherlich ein zentraler Motor Terlans. Schon in den sechziger Jahren erhielt sein Keller eine Kühlanlage, die erste in Südtirol. Und die Weine überzeugen bis heute. Der Weißburgunder aus dem Jahr 1955, dem ersten Stocker-Jahr, wie auch der 1966er, begeisterten in der Probe. 1955 war ein nur mäßig warmes Jahr, anders als 1966, als der Alkoholgehalt über vierzehn Volumenprozent stieg. Die Frische beider Weine hat sich bis heute erhalten. Und nicht nur das. Die eigenständigen Weine zeigen Reifnoten ähnlich – wenn auch nicht direkt vergleichbar – besten Champagnern, mit Salz und Frische im Geschmack. Der Säuregehalt von 5,6 bis 7 Gramm



Stolzer Auftritt, reizvoller Kontrast: In den hohen Fenstern der neuen Cantina Terlan spiegelt sich das alte Weindorf.

ist nicht gerade konservierend zu nennen, ebenso wenig wie der Restzuckergehalt von wirklich trockenen 2 bis 3 Gramm. Der pH-Wert ist mit 3,2 nicht übermäßig tief, gerade im Vergleich zum Riesling. Auch der Schwefelgehalt ist gering. Die Erträge waren durch den nicht sehr fruchtbaren Boden limitiert, es wurde spontan vergoren im großen Holzfass, in dem auch der biologische Säureabbau stattfand, und im Spätsommer wurde mit dem Moselhahn ohne Filtration abgefüllt. In der Produktion ging es ganz ohne Hexerei zu, und eigentlich ist es ein Wunder, dass die Weine sich so gut halten, zumindest nach den Kriterien, die heute gelehrt und praktiziert werden.

Stocker lernte von den Erfolgen seiner beiseite geschafften Flaschen. Das Reifen der Weine wurde systematisiert, die Methode Stocker war geboren: In den besten Jahren werden seitdem Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc und die Cuvée Terlaner nach einjährigem Ausbau im großen Holzfass in kleine Stahlfässer von zweitausendfünfhundert Litern gelegt. Dort bleiben sie mindestens zehn Jahre auf der Feinhefe, bevor sie auf Flaschen gefüllt werden. Nach weiteren vier oder fünf Jahren erst kommen sie in den Verkauf. Derzeit sind es vierzehn Jahrgänge bis hinunter in das Jahr 1979, die so reifen dürfen.

Der Weißburgunder 1979 aus der Probe lag zwölf Jahre vor der Flaschenfüllung 1991 im Stahltank auf seiner Feinhefe. Zwanzig Jahre später präsentiert sich der Wein in einer bemerkenswerten Jugendlichkeit und Frische. Auch die Chardonnays aus der Probe gingen diesen Weg. 1984 wurde der erste reinsortige Chardonnay, noch ausgebaut im großen Holzfass, abgefüllt; zuvor wurden gelber Weißburgunder (Chardonnay) und grüner Weißburgunder nicht getrennt verarbeitet. Der Chardonnay 1996 ist erst seit vier Jahren

auf der Flasche, er hat kein Holz gesehen und lag zehn Jahre auf der Hefe.

Doch Terlan blieb in der Ära Stocker trotz der bemerkenswerten Ergebnisse noch verschlossen. Zwar gingen die großen Önologen der Zeit, von André Tchelistcheff bis Giorgio Grai, in Terlan ein und aus. Doch der Schritt in eine größere Öffentlichkeit gelang nicht. Klaus Gasser, der nur zehn Kilometer von Terlan entfernt aufwuchs und seit seinem fünfzehnten Lebensjahr mit Wein zu tun hat, bringt es auf den Punkt: »Ich kannte die Weine nicht. Bis 1994, 1995 war Terlan eine geschlossene Veranstaltung. Achtundneunzig Prozent der Weine wurden in der Region getrunken.«

In gleißendem Sonnenlicht führt der Weg von Alta Badia über Bozen, die Adige hinauf nach Terlan. Jede ebene Fläche Südtirols scheint mit Apfelbäumen besetzt, deren Blüte in diesem Jahr recht früh ist. Auch der Austrieb der Weinreben begann schon Ende März, fast drei Wochen früher als im langjährigen Mittel. Die markante Burgruine Neuhaus thront als trutziger Quader in den Weinbergen über dem südlichen Eingang von Terlan. Sie zielt die Etiketten der Kellerei. Die Landesfürstin Margarete »Maultasch« von Tirol-Göritz hatte hier im 14. Jahrhundert einen ihrer Lieblingswohnsitze. Der feine Terlaner Spargel, der gerade Saison hat, wird passenderweise als Margarete-Spargel vermarktet. Die Pfarrkirche zu Maria Himmelfahrt grüßt mit ihrem spitzen Turm und dem in bunten Rautenmustern gedeckten Dach. Zur Cantina Terlan ist es nicht weit. Gebäude aus verschiedenen Zeiten ergeben ein einfach gegliedertes Ensemble. Bis 1926 nutzte man den Ansitz Köstenholz des Barons Eylr und den Marstal des Grafen Enzenberg; dann entstand der erste Kellereineubau. Die aktuelle Erweiterung wurde Mitte 2009 in Betrieb genommen.

Es geht einige Stufen hinauf in den Weinverkauf. Über den Direktverkauf werden heute nur noch etwa sechs bis sieben Prozent der 1,2 Millionen Flaschen abgesetzt. In der Region bleiben etwa dreißig Prozent, in Italien vierzig Prozent. Knapp ein Drittel geht in den Export. Die Kellerei Terlan pflegt drei Weinlinien: Als »klassische Weine« werden die meist nach den Rebsorten benannten traditionellen roten und weißen Südtiroler Weine bezeichnet. Charaktervolle Weine aus den Einzellagen Vorberg (Weißburgunder), Winkl (Sauvignon Blanc), Kreuth (Chardonnay), Gries (Lagrein), Montigl (Blauburgunder), Siemegg (Cabernet) und Siebeneich (Merlet) werden aus selektioniertem Lesegut gewonnen und einzelnen Traubensorten zugeordnet. Aus den besten Terlaner Lagen stammen die im Barrique ausgebauten Quarz (Sauvignon Blanc), Lunare (Gewürztraminer), Porphy (Lagrein) und Nova Domus.

Rudi Kofler übernimmt die Führung. Raschen Schritts geht es die steile Treppe in den Keller hinunter. Auch hier sind verschiedene Erweiterungen zu erkennen. Zweireihig doppelwandige Stahltanks, eine Allee großer Holzfässer hohen Alters, duftende Barriques – alles findet seinen rechten Platz. Über einem Durchgangsbogen zur Vinothek steht der Schriftzug »In vite vita Sebastian Stocker. Kellermeister von 1955 bis 1993«. Sie wurde 1986 erbaut, Sebastian Stocker gewidmet und mit den gesammelten Flaschen bestückt. Hinter feinen schmiedeeisernen Fischgrät-Gittern ist der erste Schatz zu bewundern.

In einem Seitengang dann der zweite Terlaner Schatz: In Dreierreihen bis zur Decke die berühmten, doch absolut unspektakulären Zweitausendfünfhundert-Liter-Edelstahl-Fässer für die lange Lagerung – das ist nicht sehr romantisch. Der Weg führt in den neuen Porphyrkeller. Feine Holzfässer in Reihen und ein ungewöhnliches Leuchten: Wände, Säulen, Decke, Boden – alles ist aus dem roten Terlaner Porphy. Eine schöne Idee des örtlichen Architekten Johann Vonmetz, eine gute Ausführung, und doch scheint dieser Teil des Kellers noch nicht wirklich eingebunden in das Gewachsene.

Seit Sebastian Stocker hat sich in der Cantina Terlan vieles geändert. Rudi Kofler, der nicht nur im Keller, sondern auch in den Weinbergen intensiv und verantwortungsvoll arbeitet, muss seine Entscheidungen vor einer größeren Öffentlichkeit rechtfertigen, als das früher der Fall war. Die Erwartungen sind hoch. Terlan kann, wie es die Probe gezeigt hat, seine Weine in einer Linie von 1955 bis 2007 überzeugend präsentieren. Sie zeigen Größe in ihrer Tiefe, ihrer Länge, ihrem Salz und in ihrer Harmonie. Die Weißweine, vor allem die Weißburgunder mit ihrer hohen Qualität, sind in der Welt des Weins noch unterschätzt. Jetzt ist ihre Geschichte erzählt. Das Motto der Cantina Terlan lautet zu Recht: *Facciamo crescere il vino. Wir lassen den Wein wachsen.* ♦