



Fünf Winzerinnen
und Winzer – ein Ziel:
die Produktion von
authentischen Weinen.

Völser Weine haben Charakter

Von den Berggipfeln zu den Weinbergen



M

Mit 35 Hektar Rebflächen hat sich die Berggemeinde Völs am Schlern in den letzten Jahren zur kleinen, aber feinen Weinbaugemeinde gemauert. Fünf ambitionierte Winzer – Markus Prackwieser vom Gumphof, Otmar Mair vom Bessererhof, Christoph und Andreas Mock vom Wassererhof, Stephan Pramstrahler vom Grottnerhof und Patrick Planer vom Prackfoleerhof – machen über die Gemeindegrenzen hinaus von sich reden. Bereits seit einigen Jahren füllen einige von ihnen ihre Weine selber ab und behaupten sich erfolgreich auf dem Markt. Zu diesen fünf gesellt sich seit kurzem noch ein sechster –

auf der anderen Talseite des Eisacks: Florian Unterthiner vom Ebnerhof in Atzwang.

315 Meter tief unten im Eisacktal liegt der tiefste Punkt der Gemeinde Völs. Von da aus geht es immer aufwärts, bis hinauf zum Gipfel des Schlern auf 2.563 Meter. Auf den Hanglagen hin zum Eisacktal, im Prösler Ried, im Völser Ried und in Steg, auf einer Meereshöhe zwischen 300 und 650 Metern wird Weinbau mit langer Tradition betrieben. Hier liegen, eingebettet in teils steile Rebanlagen, die Völser Weinhöfe. Den Ton geben naturgemäß die Weißweine mit knapp 80 Prozent »



Text: Herbert Taschler
Fotos: Helmuth Rier



der Weinbaufläche an. An der Spitze stehen Sauvignon mit acht Hektar und Weißburgunder mit 6,5 Hektar. Es folgen Müller Thurgau (4 Hektar), Kerner (3,7 Hektar), Gewürztraminer (2,6 Hektar) sowie Chardonnay und Silvaner mit jeweils einem Hektar Anbaufläche. Bei den roten Sorten spielen der Blauburgunder mit knapp 4 Hektar und der Vernatsch mit 2 Hektar eine wichtige Rolle.

DER GUMPHOF VON MARKUS PRACKWIESER

Der bekannteste unter den Völser Weinproduzenten ist Markus Prackwieser vom Gumphof. Das Weingut liegt im Pröslar Ried an den Steilhängen am Eingang des Eisacktals auf einer Meereshöhe zwischen 350 und 550 Metern. Auf den fünf Hektar Weinbergen mit einer Neigung von 50 bis 70 Prozent, produziert Markus die Sorten Weißburgunder, Sauvignon, Gewürztraminer, Vernatsch und Blauburgunder. Der junge Winzer hat im Jahr 2000 den Hof vom Vater übernommen und keltert seitdem seine Trauben selbst ein. Die Weine vom Gumphof überzeugen heute auf nationaler

und internationaler Ebene. Besonders die Weine der Linie Praesulis – der Name stammt vom nahegelegenen Schloss Prösels – erfreuen sich großer Beliebtheit.

Markus Prackwieser hat sich seit Anbeginn zum Ziel gesetzt, „Weine mit Charakter zu produzieren, Weine, mit denen ich mich selbst hundertprozentig identifizieren kann“. In seiner täglichen Arbeit ist der erfolgreiche Winzer bestrebt, das Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation zu halten, und seinen Kunden „anregende Weine anzubieten, die Aufschluss über ihre Umgebung und ihre Urheber geben“.

VIELFÄLTIGES ANGEBOT AM BESSERERHOF

Am Bessererhof, in unmittelbarer Nachbarschaft zum Gumphof, produzieren Otmar und Rosmarie Mair gemeinsam mit ihren Söhnen Philipp und Hannes seit 1998 ihren eigenen Wein. Aus den bescheidenen Anfängen von damals ist ein Betrieb erwachsen, der mittlerweile 40.000 Flaschen pro



*Stolz auf ihre Weine:
(v.l.n.r.) Markus Prackwieser
(Gumphof), Otmar und Rosmarie
Mair (Bessererhof), Christoph
Mock (Wassererhof), Katharina
Pramstrahler (Grottnerhof),
Patrick Planer (Prackfolhof) und
Florian Unterthiner (Ebnerhof).*

Jahr herstellt. Auf den vier Hektar steilen Hängen hat es sich die Familie Mair zur Lebensaufgabe gemacht, auf ihrem Boden in mühevoller Arbeit qualitätsvolle, naturnahe Weine zu erzeugen.

Das spezielle Mikroklima und die Bodenbeschaffenheit der Weinberge bieten beste Voraussetzungen für charaktervolle Weine. Tagsüber stehen die Weinberge unter dem Einfluss des mediterranen Klimas aus dem Bozener Talkessel, in der Nacht werden sie von dem kühlen Wind aus dem Eisacktal durchlüftet. Zur Auswahl steht eine breite Palette an Rebsorten: Weißburgunder, Sylvaner, Kerner, Sauvignon, Gewürztraminer, Goldmuskateller und Chardonnay sowie Vernatsch und Zweigelt.

NEUES LEBEN AM WASSERERHOF

Den nicht mehr bewirtschafteten Wassererhof in Völser Ried – er geht auf das Jahr 1366 zurück und hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich – hat die Familie Mock vom Mumelterhof im Boz-

ner Laitach im Jahr 1996 erworben. Die alten Gemäuer wurden von den Zwillingbrüdern Andreas und Christoph in harter Arbeit liebevoll renoviert und zu einem einladenden Weingut und Buschenschank ausgebaut. Andreas ist der Koch, Christoph ist der Landwirt und Kellermeister am Hof. Sein Ziel, „Weine mit Anspruch und Anmut zu kelter“, spiegelt sich in Design und Ausstattung des Weinguts wider. Zentral ist dabei das »W«, das die Marke nachhaltig verankert: »W« wie Wasserer, wie Wein mit Anspruch und wie wunderbares Essen, und nicht zuletzt wie Wohlfühlen. Einkeltet wird am Wassererhof seit 2013 ein Sauvignon und ein St. Magdalener aus den Laitacher Lagen.

DER GROTTNER - WEINHOF MIT HAUBENKÜCHE

Der etwas höher gelegene Weinhof Grottner geht ebenfalls auf das 13. Jahrhundert zurück. Der Völser Gastwirt und Haubenkoch Stefan Pramstrahler vom Romantik-Hotel Turm hat den Hof vor einigen Jahren erworben und zu einem kleinen historischen Juwel umgebaut. In den hi- »

*Auf den fruchtbaren
Hanglagen hin zum
Eisacktal gedeihen
prächtige Weine.*



Die Völser Weinproduzenten im Überblick

Weingut

Bessererhof

Otmar Mair

Prösler Ried 10

Tel. +39 0471 601011

www.bessererhof.it

Weingut Ebner

Florian Unterthiner

Atzwang 18

Tel. +39 0471 353 386

www.weingutebner.it

Weingut Grottnerhof

Stefan Pramstrahler

Kirchplatz 9

Tel. +39 0471 725 014

www.hotelturm.it

Weingut Gumphof

Markus Prackwieser

Prösler Ried 8

Tel. +39 0471 601 190

www.gumphof.it

Weingut Prackfolhof

Patrick Planer

Unteraicha Nr. 10

Tel. +39 0471 601 532

www.prackfolerhof.it

Weingut Wassererhof

Christoph Mock

Völserried 21

Tel. +39 0471 724 114

www.wassererhof.com

Historischen Kellergewölben befinden sich noch die alten Weinfässer und erzählen von längst vergangenen Zeiten. Stefan Pramstrahler gehört seit her auch zu den Völser Weinbauern und baut auf den neu angelegten Weinbergen am Grottnerhof mit großem Erfolg Sauvignon, Weißburgunder, Gewürztraminer und Blauburgunder an – mit exotisch-lateinischen Namen aus der Vogelwelt: Sauvignon Bubo, Gewürztraminer Tatrix, Weißburgunder Pica oder Blauburgunder Corax. Familie Pramstrahler verbindet die 800 Jahre alte Tradition am Grottnerhof heute mit modernem Design und innovativer Kellertechnik.

EIGENBAUWEINE AM PRACKFOLHOF

Der Prackfolerhof von Patrick Planer befindet sich bei Völser Aicha, auf der Sonnenseite des Tierser Tales, auf 600 Meter Höhe in klimatisch milder Lage. Am Hof selbst gedeihen Obst und Wein. Markante Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sowie die Moränenböden über dem vulkanischen Bozner Quarzporphyr-Sockel stellen beste Voraussetzungen für einen qualitativen Weinbau dar, so wie er schon seit Generationen am Prackfolerhof praktiziert wird. Die Anbauflächen Leita und Rachtl erstrecken sich auf den südwestlich exponierten steilen Hängen, die den Einfluss der warmen Winde aus dem Bozner Talkessel genießen. Am Hof sind drei Hektar mit Sauvignon, Vernatsch und Blauburgunder bepflanzt. Seit 2013 füllt Patrick Planer seine Eigenbauweine offiziell

mit der Etikette Weingut Prackfol ab. Diese sind im originellen „Bauernladele“ am Hof neben hausgemachten Konfitüren, Holunder- und Himbeersirup, Kräuterkissen und Lavendelsäckchen erhältlich.

WEINGUT UND BUSCHEN- SCHANK EBNERHOF

Das Weingut Ebnerhof liegt am Fuße des Rittner Hochplateaus auf einem sonnigen, 500 Meter hoch gelegenen Felsvorsprung – mit Blick auf das Schlernmassiv und auf Völs. Florian und Brigitte Unterthiner führen mit viel Engagement das Weingut und den traditionsreichen Buschenschank und verwöhnen die Gäste mit charaktervollen Eigenbauweinen und einer raffinierten bäuerlichen Küche.

An den warmen Südhängen vulkanischen Ursprungs wachsen die Roten: Blauburgunder, Vernatsch und Zweigelt, auf den belüfteten Südostlagen die weißen Sorten Grüner Veltliner, Gewürztraminer, Weißburgunder und Sauvignon – auf insgesamt 4,5 Hektar und teils auf 40 Jahre alten Pergeln. Die seit dem Jahrgang 2013 jährlich am Ebnerhof abgefüllten 20.000 Flaschen überzeugen durch die Bank mit bodenständiger Fülle und Länge, mit saftig-mineralischem Charakter, mit Eleganz und einladender Frische. „Nachhaltigkeit, Qualität und Echtheit fühlen wir nicht nur, sondern leben sie und reichen sie gerne an unsere Gäste weiter“, freut sich Florian Unterthiner. «