

Hofstätter

Weingut | Tenuta *Shortcuts* NO.3



Informationen für Kunden und Freunde des Hauses Hofstätter, Tramin, Südtirol
Informazioni per clienti e amici della tenuta Hofstätter, Termeno, Alto Adige
Information for customers and friends of the Hofstätter wine estate, Tramin, South Tyrol (Alto Adige)

- Die neue Hofstätter-Vinothek | La nuova enoteca di Hofstätter | The new Hofstätter Vinotheque
- Kolbenhofer – der Wein für jeden Tag! | Kolbenhofer – il vino per ogni occasione! | Kolbenhofer – a versatile red par excellence!
- Weine zur Herbstküche | I vini per le pietanze d'autunno | Wines to go with autumn cuisine



Die neue Hofstätter-Vinothek

Schon 1997 setzten wir mit dem „Weinturm“ direkt neben der Kirche in Tramin ein deutliches Zeichen für zeitgenössische (Wein-)Architektur. In diesem Jahr folgte nun ein nächster wichtiger Schritt: Der Neubau der **Vinothek** mit angeschlossenem, unterirdisch in den Weinberg reichenden **Weinbar- und Gastronomiebereich** (eröffnet Anfang Dezember 2007). Es entstand ohne Zweifel eine der schönsten Vinotheken Südtirols. Die Liebhaber unserer Weine und Freunde des Hauses kommen voll auf ihre Rechnung: Verkosten und genießen Sie in aller Ruhe unsere Weine und probieren Sie unser kulinarisches Angebot. Darüber hinaus bieten wir ihnen auch passende Gläser des weltweit bekannten Gläserherstellers RIEDEL sowie andere interessante Accessoire- und Geschenkideen rund um das Thema Wein. *Ein Besuch lohnt sich!*

Die **Öffnungszeiten** der **Vinothek** sowie des neuen **Gastronomiebereiches** finden Sie unter www.hofstatter.com

The new Hofstätter Vinotheque A new feat of contemporary wine architecture has been achieved in our wine estate: the new 'Vinotheque' or wine sales salon. Here devotees of our wines as well as our friends can relax in what is probably the most appealing tasting ambience in all South Tyrol

to savour our wines prior to purchase. In addition we offer for sale glasses designed to enhance to the full the characteristics of each individual wine, by the world-famous wine glass manufacturer RIEDEL, along with other interesting wine accessories and tastefully selected gift packages. //



hofstätter
garten
giardino
garden

**Eröffnung
im Frühjahr '08**

Der Hofstätter-Garten

Die neue Vinothek sowie der neue Gastronomiebereich sind die ersten beiden Teile des neuen „Hofstätter Gartens“. Eine unterirdische Treppe verbindet die Vinothek mit dem öffentlich zugänglichen, heuer neu angelegten Gewürztraminer-Schaugarten. Hier zeigen wir ihnen auf anschauliche und allgemein verständliche Weise, worauf es beim Gewürztraminer, einer der ältesten Rebsorten weltweit, sowie in der Weingartenarbeit ankommt. Und wer sich weiter in die Materie vertiefen möchte, kann dies in unserer Bibliothek tun.

Eröffnung des neuen Hofstätter-Gartens: Mai 2008.

**L'inaugurazione
nella primavera 2008**

Il "Giardino Hofstätter"

La nuova enoteca e i nuovi locali per la gastronomia fanno parte di un più ampio progetto: il "Giardino Hofstätter". Una scala sotterranea collegherà l'enoteca al vigneto sovrastante.

Qui verrà illustrato tutto ciò che riguarda la cura del vigneto e il Gewürztraminer, uno dei vitigni più antichi del mondo. E chi intendesse approfondire la materia, potrà farlo visitando la nostra vasta biblioteca.

Inaugurazione del "Giardino Hofstätter": maggio 2008

The new wine shop, wine bar and trattoria (opened at the beginning of December) extending into the mountainside beneath the vineyard, mark the first stage of the new 'Hofstätter Vineyard' project (opening May 2008): the Vinotheque connects underground with the Hofstätter

'Wine Lounge' built partially into the mountainside, from where a staircase leads visitors up to the newly laid out Gewürztraminer show vineyard. // For the opening times of the **Vinotheque** and the new **restaurant** please visit www.hofstatter.com

La nuova enoteca di Hofstätter

Dieci anni fa, nel 1997, abbiamo scritto una pagina importante d'architettura vinicola contemporanea: la nostra **"torre del vino"** che sorge accanto alla chiesa di Termeno. Quest'anno abbiamo compiuto un ulteriore passo: la costruzione di una **enoteca**, con locali interrati dedicati al winebar e alla gastronomia ricavati sotto i vigneti (inaugurazione: dicembre 2007). Si tratta senz'altro di una delle più belle enoteche di tutto l'Alto Adige! Gli estimatori dei nostri vini e gli amici della nostra cantina rimarranno pienamente soddisfatti: potranno degustare in tutta calma i nostri vini, assaporando anche i nostri migliori prodotti gastronomici. Vi proponiamo inoltre un'ampia gamma di bicchieri adatti alla degustazione, firmati dalla famosa vetreria austriaca RIEDEL, presentandovi contemporaneamente interessanti idee regalo ed accessori sul tema "vino". Merita proprio una visita!

Troverete gli **orari di apertura dell'enoteca** e della nuova **gastronomia** sul sito Internet www.hofstatter.com



Kolbenhofer – der Wein für jeden Tag!

Bekömmlich Die Südtiroler wissen die Qualitäten ihres Vernatsch seit jeher zu schätzen. Wie der Lagrein ist auch diese Rebsorte im Land von Etsch und Eisack heimisch und doch ist vom Vernatsch nur mehr selten die Rede. Dabei ist seine Bekömmlichkeit geradezu sprichwörtlich. Bei geringer Säure trumpft der hellfarbige Rote mit Frucht- und leichten Mandelaromen. Wie kaum ein anderer Rotwein lädt er zu jeder Jahres- und Tageszeit zum Trinken ein. Gekühlt begleitet er sommerliche Speisen – selbst Fisch –, wohl temperiert gesellt er sich gerne zu Vorspeisen, Pasta, Geflügel oder hellem Fleisch. Angenehm unaufdringlich unterstreicht er fast jedes Gericht.

Jung Was Liebhaber eines italienischen Novello oder eines französischen Primeur am ganz jungen Wein schätzen, verkörpert der Vernatsch von Natur aus. Da bedarf es keiner forcierten Vinifikation, um bereits wenige Wochen nach der Lese den Wein auf den Markt zu bringen. Auch ohne Hochdruck im Keller ist ein junger außerordentlich fruchtiger Wein zu haben. Nach fünf Monaten Reife im Faß kommt der Vernatsch in die Flasche. Lange lagern will er nicht, sondern lieber zügig getrunken sein – am besten in ein bis zwei Jahren.

Üppig Sollen aromatische Trauben heranreifen, sodass ein ausdrucksvoller Wein entstehen kann, muss der Winzer das starke Wachstum der Vernatschrebe zügeln, muss Übermäßiges an Laub und Trauben herauschneiden. Den besten Halt finden die langen Triebe und großen Trauben dieser Rebe am festen Gerüst der Pergel. „Das traditionelle Erziehungssystem mit dem Laubdach“, so der Winzer Martin

Kolbenhofer – a versatile red par excellence! Vernatsch is South Tyrol's archetypal red grape variety and has been a great local favourite since time immemorial. Like Lagrein it is native to our region, though it is the more 'serious' Lagrein which today steals the limelight. Vernatsch yields pale red wine with its own unmistakable fruity aroma, slender in body but with an appealing flavour and not a hint of the austerity which all too often spoils one's enjoyment of Italian red wines. 'Eminently quaffable' is the most apt description and until recently Vernatsch was considered the ideal wine for social drinking in South Tyrol, western Austria and in German-speaking parts of Switzerland. It is the ideal pasta and pizza wine, and a typical platter of Tyrolean cold cuts and cheese would seem incomplete without a good glass of Vernatsch. Lightly chilled it makes a delicious tippling wine in summer and being discreet in flavour it even goes well with fish. In fact it is one of the versatile wines with food. // Vernatsch is ready for bottling after just five months in cask. It is not a wine for long cellaring, being best enjoyed young, within one to two years while it retains its youthful fruit and freshness. // Left to its own devices the Vernatsch vine rewards the assiduous grower with abundance, a quality which has earned it its Italian name Schiava or 'slave-girl'. However, opulent yields are hardly conducive to producing excellent wine. The grower needs to intervene by controlling the vine's natural vigour, thinning out excessive vegetation and grapes. South Tyrol's traditional

Kolbenhofer – il vino per ogni occasione!

Piacevole Gli altoatesini sanno apprezzare le qualità del loro vitigno Schiava. Al pari del Lagrein anche questo vitigno è autoctono nelle valli dell'Adige e dell'Isarco, eppure se ne parla molto poco. È invece un vino di piacevolezza quasi proverbiale, un vino vincente anche per la bassa acidità, per quel suo colore rosato, le note fruttate e quel leggero profumo di mandorla. Come accade per pochi altri vini, è gradevole sorseggiarlo in ogni stagione e nelle occasioni di ogni giorno. Bevuto fresco accompagna le pietanze estive (persino il pesce!), ben temperato si accosta magnificamente agli antipasti, ai primi di pasta, ai volatili o alle carni bianche. Senza essere invadente, esalta quasi ogni pietanza.

Giovane Quello che gli amanti del Novello o del francese Primeur apprezzano nei vini giovani, la Schiava lo può vantare come una propria tipicità. Senza eccessive lavorazioni in cantina si può ottenere un vino giovane e straordinariamente fruttato. Dopo cinque mesi di maturazione la Schiava viene imbottigliata: non ama l'invecchiamento, ma va degustata giovane, meglio se entro il secondo anno.

Generoso Se si vogliono ottenere uve aromatiche per produrre un vino di temperamento, il vignaiolo deve "domare" la caratteristica rigogliosa crescita del vitigno Schiava, diradando sapientemente i grappoli. I lunghi tralci e i grandi grappoli trovano il loro migliore sostegno nella solida struttura della pergola: "la tradizionale forma di allevamento non ha ancora esaurito il suo compito!", afferma Martin Foradori Hofstätter. "Proprio per la Schiava, ma anche per il Lagrein, questo sistema altoatesino di dare sostegno alle viti trova

training system, the pergola, is still the best tried and tested trellising method to support this vine's long shoots and heavy, pendulous grapes. According to Martin Foradori, "Our traditional training system with its protective leafy canopy is by no means obsolete. Above all in the case of Vernatsch, though also Lagrein, our local method of supporting the vines is still valid. By correct pruning and canopy management and controlling the yield per vine you can still produce quality rather than quantity." // In the Hofstätter vineyards Vernatsch is planted on the western side of the valley in the environs of Tramin. Grapes from vines aged 30 years and over are crushed together with a small quantity of Lagrein – permitted under wine regulations – and fermented to produce a very special wine: the Kolbenhofer. Martin Foradori's grandfather, Konrad Oberhofer, christened the wine Kolbenhofer back in the 1950s, after his Kolbenhof wine farmstead. Modern taste has tended to veer away from light, easy-drinking wines towards more demanding, full-bodied products. Nevertheless, today Vernatsch is experiencing resurgence in demand, especially among young wine enthusiasts who enjoy it for its uncomplicated, fruity, moreish character, though also because it offers excellent value. // Full-bodied, complicated wines can often induce brooding while the zestful, unpretentious Vernatsch enlivens convivial moments. In conclusion: light red wine is hardly for worshipping, but can provide a wealth of enjoyment nevertheless!

Foradori Hofstätter, „hat heute keineswegs ausgedient! Gerade beim Vernatsch, aber auch beim Lagrein ist die hiesige Art, die Reben aufzubinden, nach wie vor berechtigt. Wenn wir die Reben zeitgemäß pflegen, erzielen wir auf der Pergel keine Masse, sondern Klasse.“

Maßvoll Bei Hofstätter wächst der Vernatsch auf der westlichen Seite rund um Tramin in verschiedenen Parzellen und Varietäten. Die Trauben der mindestens 30 Jahre alten Reben werden zusammen mit etwas Lagrein – von den Zunftregeln erlaubt – vinifiziert: dem Kolbenhofer. Ihn hat Konrad Oberhofer, der Großvater von Martin Foradori Hofstätter, bereits in den 50er Jahren nach dem gleichnamigen Weinberg so benannt. Schon bald gehörte er zu den besten Vernatschweinen Südtirols. Nach dem Boom in den 70er Jahren haben sich die Anbaufläche und die Produktion dieser Weine allerorten auf ein gesundes Maß eingependelt. Zeitweise schienen sie sogar ganz an Boden zu verlieren, doch inzwischen sind sie wieder gefragt. Gerade junge Weinfreunde schätzen das Unbeschwerte wie auch den guten Preis des Vernatsch.

Leicht Schwere, hoch komplizierte Gewächse regen zum Grübeln an, während der leichte, unpräzise Vernatsch dem Weinfreund eine Auszeit vom andachtsvollen Goutieren beschert. Also: der helle Rote ist kein Wein zum Niederknien, aber ein Wein zum Trinken!

Produktinformation | Informazioni sui prodotti | product information



Kolbenhofer

Der Kolbenhofer wird aus Trauben sehr alter Reben gewonnen. Nach alter Tradition setzen sich die Weingärten aus einem Mischsatz der verschiedenen Vernatsch Spielarten und einem kleinen Anteil Lagrein zusammen. Die Farbe ist rubinviolett, intensiv, der Duft sehr klar und reich nach Waldbeeren mit einer abschließenden leichten Bittermandel-Note. Die frisch-überschwänglich-fruchtige Note mit der lebhaften, ausgewogenen Säure lädt zum Trinken ein.

Il Kolbenhofer viene prodotto da viti vecchie. Secondo un'antica tradizione gli impianti si compongono di alcune varietà di Schiava e in piccola parte di Lagrein. Il colore è rubino violaceo, carico, il profumo è netto e ricco di sentori di frutti di bosco con una leggera nota in chiusura di mandorle amare. È un vino invitante per le sue note fresche, fruttate ed esuberanti, con un'acidità vivace ma equilibrata.

The Kolbenhofer is made from grapes produced by very old vines. In accordance with handed-down tradition it is made from various grape varieties of the Vernatsch (Schiava) vine family, all grown and harvested together in the same vineyards, with a small addition of Lagrein. Ruby tinged with violet in colour, its clear aroma and flavour are reminiscent of woodland berry fruits, with a hint of bitter almond on the finish. This is an ideal wine for social drinking thanks to its uncomplicated, immediately appealing fruity personality and fresh, mild acidity.

Mehr Informationen im Internet | Maggiori informazioni sul sito | For further information visit:

www.hofstatter.com

ancora, oggi come un tempo, la sua giustificazione. Se si cura l'impianto in modo professionale, dalla pergola non si ottiene la quantità, ma una produzione di qualità!"

Armonico Hofstätter coltiva la propria Schiava di diverse varietà sul versante occidentale della valle in svariati appezzamenti attorno a Termeno. La vinificazione del "Kolbenhofer" avviene utilizzando le uve di vigneti che hanno almeno trent'anni e aggiungendo una minima parte di uve Lagrein, come previsto dalla tradizione. Il vino porta ancora il nome dall'omonimo vigneto che Konrad Oberhofer, nonno di Martin Foradori Hofstätter, gli aveva dato. E ben presto divenne uno dei migliori vini a base di uva Schiava dell'Alto Adige. Dopo il grande successo degli anni Settanta del XX secolo, superficie produttiva di questi vini e quantità prodotte si sono stabilizzate su una misura equilibrata. Sembra ancora perdere terreno, eppure ultimamente è nuovamente richiesto sul mercato. Sono proprio i giovani estimatori a gradire la leggerezza della Schiava ... anche per l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Leggero Vini corposi e complessi sono impegnativi, mentre la Schiava leggera e di poche pretese regala all'appassionato attimi di raccoglimento nel gusto. In conclusione: questo vino dal colore rubino chiaro non accampa eccessive pretese, ma si lascia piuttosto bere con piacere!

Etwas zuviel des Guten!

Wer lange im Weinbau arbeitet, weiß, dass dieser immer wiederkehrenden Zyklen unterworfen ist: Zum einen sind es die „natürlichen“, die von der Umwelt vorgegebenen, zum anderen die „künstlichen“ Zyklen, die dem Winzer von Moden und Trends diktiert werden.

Weltweit sind die Weine von Jahr zu Jahr „fetter“ geworden. Es hat ein regelrechtes Rennen hin zu „marmeladig“ schmeckenden Weinen stattgefunden – und dies wurde vonseiten der Kritik unterstützt, gefördert, ja verlangt.

Zumindest teilweise ist dieses Phänomen der gezielt reduzierten Traubenmenge im Weinberg zuzuschreiben. Je geringer der Ertrag, desto konzentrierter der Wein. Aber hat dies wirklich in jedem Fall die gewünscht harmonischen, angenehm zu trinkenden Weine zur Folge? Natürlich war es gut, die Traubenmassen der 60er und 70er Jahre drastisch zu verringern, doch manch einer geht heute einfach zu weit, tut zuviel des Guten! Das bleibt auch dem Weinfreund nicht verborgen, denn er macht sich gern sein eigenes Bild – und zwar beim Kosten, nicht beim Lesen!

Wie leicht man von einem Extrem ins andere fällt! Dies gilt auch für den Einsatz der chemischen Keule gegen Schädlinge und Rebenkrankheiten. Nachdem nicht mehr zu übersehen war, dass mit den Insektiziden und Fungiziden zusehends die Artenvielfalt im Weinberg abnahm, kam prompt die Kehrtwende. „Zurück zu den Wurzeln“ hieß es fortan. Man propagierte die neuen alten Arbeitsweisen im Weinberg. Und nicht nur das: Man nutzte sie sogleich beim Vermarkten des Weines.

Schon bald entstanden auch hier Moden, die seltsame Blüten trieben: „Feng-Shui im Weinberg?!“ – Keine Frage: Wir haben uns zurecht auf die Natur besonnen, aber auf Blendwerk braucht sich keiner einlassen – weder der Winzer noch der Konsument und auch der Kritiker nicht.

Wir müssen uns vor Augen halten, dass kein Weinberg der Welt sich über Nacht zum Ökoparadies wandelt. Zwar flattern in so mancher Hauspostille Schmetterlinge von einer Blüte zur anderen, doch was auf dem Papier schnell zu haben ist, erfordert im Weinberg jabrelange Arbeit und Pflege.

Genau das ist bei uns seit Jahrzehnten gelebte Realität: harmonisch Ertrag reduzieren, biologische Methoden forcieren (ich erinnere an das Biowein-gut CROZZOL), sortentypische, lagenbetonte Weine vinifizieren – vieles von dem, was heute als Trend gilt, ist bei uns schon seit langem selbstverständlich.

Natürlich sind auch wir nicht ganz frei von Moden – aber wir lassen uns durch sie nicht von unserer grundsätzlichen eigenständigen und stets kritisch-aufgeschlossenen Linie abbringen.



Quasi esagerato!

Chi da lungo tempo opera nei vigneti sa che questo lavoro è legato all'eterno ritorno dei cicli: da un lato vi sono quelli "naturali", che la natura circostante impone,

dall'altra vi sono quelli "artificiali", imposti ai vignaioli dai trend del momento.

A livello internazionale i vini sono diventati di anno in anno sempre più "grassi". Una vera e propria corsa ai vini eccessivamente pastosi e densi, incoraggiata e sostenuta a gran voce proprio dalla critica.

Tale fenomeno va in parte anche attribuito all'eccessivo diradamento di uve nei vigneti. Quanto minore è la produzione, tanto più concentrato risulta il vino. Ci si può domandare se con un eccessivo lavoro in vigna non siano andati perduti vini armoniosi e di beva gradevole. Naturalmente è stato un bene ridurre drasticamente la produzione degli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso. Eppure qualcosa oggi sembra essere andato oltre, si è esagerato nel senso opposto! Un aspetto che l'appassionato ha ben presente poiché si forma una propria opinione degustando e non leggendo!

Come si fa presto a passare da un estremo all'altro! E lo stesso vale per il ricorso a mezzi chimici contro parassiti e malattie della vite. Constatando che insetticidi e fungicidi stavano attentando alla biodiversità nei vigneti, si è prontamente e giustamente imposta una congiuntura di senso contrario. Teorizzando un modo di lavorare i vigneti come un tempo si è tornati alle proprie radici. E non solo: si è utilizzata questa impostazione tradizionale anche nella commercializzazione del vino.

Presto sono sorte anche in questo campo delle mode con fiori insoliti: "feng-shui" nei vigneti?! Non vi è dubbio: ci siamo giustamente orientati alla natura, ma nessuno si fermi alle apparenze, né il vignaiolo né il consumatore, e meno che mai il critico!

Dobbiamo stare attenti perché un vigneto non si può trasformare di punto in bianco in un paradiso ecologico. Non tutto è rose e fiori, quello che sembra a portata di mano sulla carta spesso necessita di lunghi anni di lavoro e cure nei vigneti.

Da noi è realtà già da anni: ridurre armonicamente la produzione, introdurre con decisione i metodi biologici (ricordiamo il podere bio di CROZZOL), vinificare uve con stretta relazione alle peculiarità del terreno; molto di quello che oggi è in trend, da noi è scontato da tempo.

Certamente anche noi non siamo indenni alle mode, ma non ci lasciamo deviare dai nostri orientamenti, che abbiamo sviluppato autonomamente e con spirito critico.

Martin Foradori-Hofstätter

Too much of a good thing! Many years of experience have taught us to be sceptical of fashions and trends in winegrowing. For example over recent years, wines worldwide have been getting increasingly 'fatter', with producers competing against each other to the point where certain wines have even begun to taste 'jammy'. But has this trend produced the desired results, wines which are more harmonious, inviting and pleasant to drink? // A further example: biological winegrowing. In many places one hears the motto "Back to our roots". And with good reason, for in the past far too many insecticides and fungicides were used heavily-handedly as quick expedients, but they destroyed biodiversity. Nevertheless a vineyard cannot be transformed overnight. It takes years and years of experience, and for this reason one should not be too hastily bedazzled by sensational claims. // In our estates many things which today are regarded as 'fashion' have been practical reality for decades: restricting yields, accelerating the introduction of biological cultivation methods (our bio-vineyard Crozzol comes to mind), making wines which strongly reflect the sites in which they are grown. Of course we ourselves are not entirely free of the influence of trends – though we never allow ourselves to be diverted from our basic individual principles and we remain constantly open to criticism.



Essen & Wein: Norbert Niederkofler vom Restaurant *St. Hubertus* in St. Kassian empfiehlt

Die Weine zur Herbstküche

Was wäre die Weinkultur ohne den Herbst? Überall hat diese Zeit der Ernte einen besonderen Stellenwert – auch und vor allem in Südtirol: Jeder kennt das Törggelen, die traditionelle Form der Weinprobe rund um die „Torggl“ (Weinpresse) – und abseits touristischer Pfade steht das Törggelen auch dafür, Weine zu servieren, die besonders zur jahreszeitlichen Küche passen.

Traditioneller Weise wurde zum Törggelen eher einfache Kost serviert: Speck und Kaminwürsten aus hauseigener Produktion, einfache bäuerliche Gerichte und zum Abschluss natürlich geröstete Kastanien. In manchen Buschenschänken wurde daraus eine Touristenattraktion allerersten Rangs mit sehr deftigen Schlachtplatten. – In den empfehlenswerten Restaurants und Gasthäusern Südtirols jedoch wurde diese herbstliche Küchentradition Südtirols eher still gepflegt und auch entsprechend weiterentwickelt.

Dieser für den Herbst in Südtirol typische, besondere kulinarisch-kulturelle Hintergrund ist für das Verständnis der Weinkultur dieser Region nicht unwichtig. Denn nicht nur Böden und Klima beeinflussen den Charakter der Weine, sondern – umgekehrt – haben auch die Gewohnheiten in der Küche ihre Auswirkungen auf den Wein. Kurz: In Südtirol gibt es viele Weine, die besonders gut zu Herbstgerichten passen. – Und das gilt natürlich auch für unsere Weine!

Norbert Niederkofler vom Restaurant *St. Hubertus* in St. Kassian, einer der besten Köche des Landes (2007 ausgezeichnet mit zwei Michelinsterne, drei „Gambero Rosso“-Gabeln als einziges Südtiroler Restaurant), präsentiert hier zwei Rezepte zu passenden Weinen aus unserem Sortiment: Merlot-Cabernet „Kirchegg“, Lagrein, Vernatsch „Kolbenhofer“ und Barthenau „Vigna S. Michele“.

Wir geben Ihnen damit nur ein kleines Beispiel für die vielfältigen Varianten zeitgemäßer traditioneller Herbstküche in Südtirol. Und wenn Sie nun Lust auf die Küche von Norbert Niederkofler und auf unsere Weine bekommen haben – ein Besuch im Restaurant *St. Hubertus* in St. Kassian und in der neuen Hofstätter-Vinotek in Tramin lohnt sich!



Informationen: Ausführliche Weinbeschreibungen zu unseren Weinen sowie Öffnungszeiten für unsere neue Vinotek finden Sie im Internet unter www.hofstatter.com.

Kontaktadresse für Reservierungen im Restaurant St. Hubertus: Restaurant *St. Hubertus* im Hotel Rosa Alpina, 39030 San Cassiano / St. Kassian (Dolomiten-Alta Badia), Tel. 0039-0471-849500, www.rosalpina.it



Copyright © Udo Bernhart

Food&wine: Wines to go with autumn cuisine. What would wine culture be like without the autumn? The harvest period plays an important role in local culture everywhere, though nowhere more than in South Tyrol, famous for its 'Törggelen' tradition. This involves a climb up to a mountainside farmhouse inn amid the golden colours of autumn, to be regaled with seasonal fare and freshly-fermented new wine (the name comes from Torggl, a traditional wooden screw wine press). // A typical snack consists of homemade 'Speck' (cured ham) and 'Kaminwürsten' (smoked sausages), finishing with roasted chestnuts. These farmhouse restaurants are often called 'Buschenschänke' because they were once recognised by a bunch of branches hanging over the doorway and have become great favourites among tourists. – In South Tyrol's more prestigious restaurants and hotels, on the other hand, the region's autumn gastronomic traditions are cultivated and refined with less fanfare. // This cultural and culinary background typical of South Tyrol in autumn is of considerable relevance in forming an appreciation of the region's wine culture. For a wine's character is influenced not only by the soil and climate, but also by the local customs of the kitchen. Or put another way,

Kartoffelmaultaschen mit Karotten-Kürbissauce

Zutaten | Ingredienti:
Kartoffelmaultaschen | per le tasche di patate
 600 g Kartoffel | di patate
 150 g Mehl | di farina
 2 Eigelb | tuorli
 1 EL kaltgepresstes Olivenöl |
 cucchiaino di olio di oliva spremuto a freddo
 20 g Kartoffelstärke | di fecola di patate
 50 g Butter | di burro
Füllung | per il ripieno
 200 g geschmorter Ochsenschwanz,
 grob gehack | di coda di manzo stufata,
 tritata grossolanamente
 20 ml Rotweinsauce | di salsa al vino rosso
 80 g Kürbiskerne | di semi di zucca
Kürbis-Karottensauce |
 per la salsa di carote e zucca
 50 g geschälte Schalotten | di scalogno
 50 g geschälter Kürbis | di zucca
 50 g geschälte Karotten | di carote pelate
 100 ml Weißwein | di vino bianco
 2 l Geflügelfond | di brodo di pollo
 2 Ingwerwurzel | radici di zenzero
 20 ml Olivenöl | di olio d'oliva
 20 g Butter | di burro

☞ Den Ochsenschwanz (nur das geschmorte Fleisch) fein hacken mit der Rotweinsauce vermischen, erwärmen und gut abschmecken.

☞ Für die Kartoffelmaultaschen ausgedämpfte Kartoffel und restliche Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Dünn ausrollen und mit dem Ochsenschwanz füllen, Raviolis formen und in leicht gesalzenem Wasser kochen. Herausnehmen und in Butter kurz nachbraten.

☞ Für die Kürbis-Karottensauce Karotten, Kürbis und Schalotten in Würfel schneiden, im Olivenöl anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond aufgießen die restlichen Zutaten beimengen. Ca. 1 Stunde weichdünsten, dann passieren und Fond aufbewahren. Kürbis mit den Karotten und Schalotten durch ein Sieb streichen. Fond mit diesem Püree auf die gewünschte Konsistenz eindicken.

☞ Als Garnitur werden geröstete Kürbiskerne darübergeben – und eventuell auch einige Tropfen gutes, kaltgepresstes Olivenöl.

Weineempfehlung:

☞ Hofstätter Vernatsch „Kolbenhofer“

☞ Hofstätter Barthenau „Vigna S. Michele“

Tasche di patate in salsa di carote e zucca

☞ Tagliare a pezzi sottili la coda di manzo (solo la carne stufata) e irrorarla con la salsa al vino rosso, mettere a fuoco, salare e aromatizzare adeguatamente.

☞ Per le tasche di patate lavorare le patate lessate e gli altri ingredienti fino ad ottenere una pasta senza grumi da stendere e riempire quindi con lo spezzatino di coda di manzo; chiudere a mo' di ravioloni e cuocere in acqua leggermente salata. Scolare le tasche e ripassarle velocemente in padella con il burro.

☞ Per la salsa di carote e zucca tagliare a dadini le carote, la zucca e tritare lo scalogno, soffriggere nell'olio di oliva e quindi irrorare con il vino bianco. Versare gradualmente il brodo di pollo, aggiungendo gli altri ingredienti; far addensare per circa 1 ora, filtrare e conservare la salsa base. Passare al setaccio carote, zucca e scalogno, unire alla salsa base la purea così ottenuta fino a raggiungere la consistenza desiderata.

☞ Guarnire con semi di zucca arrostiti e, al caso, aggiungere alcune gocce di ottimo olio di oliva spremuto a freddo.

Abbinamento consigliato:

☞ Schiava Hofstätter „Kolbenhofer“

☞ Barthenau „Vigna S. Michele“ di Hofstätter



Cibi & vini raccomandati da *Norbert Niederkofler*
del ristorante *St. Hubertus* a San Cassiano

I vini per le pietanze d'autunno



Copyright © Iolo Bernhart

Cosa sarebbe la cultura del vino senza l'autunno? Dovunque questo periodo di raccolto e vendemmia ha un ruolo particolare e l'Alto Adige non fa eccezione: l'antico rito del "Törggelen", la tradizionale degustazione che fa perno sul "Torggl" (la vecchia pressa per pigiare le uve) qui è diffusissima. Ma al di fuori degli itinerari turistici, questa tradizione altoatesina rappresenta anche un modo per servire e degustare i vini che si abbinano al meglio con la cucina di stagione. Convenzionalmente per il "Törggelen" si servivano semplici assaggi a base di speck e salumi affumicati di produzione propria, piatti semplici alla contadina; e per concludere, ovviamente, caldaroste. Alcuni agriturismo hanno fatto di ciò delle vere e proprie attrazioni turistiche, proponendo corposi piatti di carni e insaccati misti. Nei ristoranti e nelle tipiche e tradizionali osterie dell'Alto Adige si è invece coltivata e affinata nel tempo senza clamore questa tradizione della cucina autunnale sudtirolese, che è l'imprescindibile sfondo di una cultura del ben mangiare per comprendere l'autoctona cultura del bere vino. Perché non solo il terreno e il clima condizionano il carattere dei vini, ma anche gli usi culinari influiscono su di essi. Questo sta a significare, insomma, che in Alto Adige ci sono molti vini che si abbinano particolarmente bene alle pietanze autunnali. E ciò vale naturalmente anche per i nostri vini!

Norbert Niederkofler del ristorante St. Hubertus a San Cassiano, uno dei migliori cuochi della provincia (il suo locale è stato insignito nel 2007 con due stelle della Guida Michelin e tre forchette del Gambero Rosso, unico ristorante in Alto Adige ad aver ottenuto questo risultato), ci presenta in questo numero due ricette da abbinare ai vini del nostro assortimento: il Merlot-Cabernet "Kirchegg", il Lagrein, la Schiava "Kolbenhofer" e il bianco Barthenau "Vigna S. Michele". Vorremmo così presentarvi solo un piccolo esempio della ricca cucina autunnale altoatesina. E se vi è venuta l'acquolina in bocca per la cucina di Norbert Niederkofler e per i nostri vini, il ristorante *St. Hubertus* di San Cassiano e la nuova *enoteca di Hofstätter* a Termeno meritano senz'altro una visita!

in South Tyrol there are a large number of wines which go especially well with autumn dishes. – And of course that also goes for our wines! // Norbert Niederkofler of the restaurant Hubertus at San Cassiano (Val Badia) is one of South Tyrol's top chefs (awarded two Michelin Stars in 2007, and the only South Tyrolean restaurant to receive three Gambero Rosso 'Forks') presents two of his recipes (in German and Italian) which go especially well with wines from our range: Merlot-Cabernet 'Kirchegg', Lagrein, Vernatsch 'Kolbenhofer' and Barthenau 'Vigna San Michele'. // They provide just a small example of the diversity found in South Tyrol's traditional but contemporary autumn cuisine. And if your mouth waters at the thought of Norbert Niederkofler's gastronomic creations and our wines, then why not pay a visit to the Restaurant Hubertus at San Cassiano and to the new Hofstätter Vinothek at Tramin! // **Further information:** you can find detailed descriptions of our wines along with the opening times of our Vinothek at www.hofstatter.com. And to reserve your table in the Restaurant St. Hubertus: Restaurant St. Hubertus in the Hotel Rosa Alpina, 39030 San Cassiano / St. Cassian (Dolomites-Alta Badia), Tel. 0039-0471-849500, www.rosalpina.it

Informazioni: sul nostro sito Internet (www.hofstatter.com) si trovano descrizioni dettagliate dei nostri vini e gli orari di apertura della nuova enoteca.

Per contatti e prenotazioni al ristorante St. Hubertus: ristorante St. Hubertus presso Hotel Rosa Alpina, 39030 San Cassiano (Alta Badia), Tel. 0039-0471-849500, www.rosalpina.it



Kartoffelcarpaccio mit rosa gebratenem Hirschrücken und Steinpilzen

🍷 **Hirschrücken:** Den Hirschrücken würzen, von allen Seiten heiß anbraten und im Ofen 10 Minuten (Kerntemperatur ca. 44°C) fertigbraten. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

🍷 **Kartoffelcarpaccio:** Die Kartoffel schälen, in sehr feine Scheiben schneiden, dann auf einem gebutterten Backpapier kreisförmig anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der flüssigen Butter bepinseln und im Salamander goldgelb und knusprig backen.

🍷 **Steinpilze:** Die Steinpilze in Scheiben schneiden, würzen und grillen.

🍷 **Blattsalate, Hirschrücken und die Steinpilze auf dem Kartoffelcarpaccio anrichten.**

Weinempfehlung:

- 🍷 Hofstätter Merlot-Cabernet „Kirchegg“
- 🍷 Hofstätter Lagrein

Scaglie di patate con sella di cervo e porcini

🍷 **Sella di cervo:** aromatizzare la sella di cervo, far arrostito su tutti i lati e quindi completare la cottura in forno per 10 minuti (termometro da arrosti: ca. 44 °C). Togliere dal forno e lasciar riposare per altri 10 minuti.

🍷 **Scaglie di patate:** pelare le patate, affettarle molto sottili, disporle a disco su una carta da forno imburata, salare e pepare. Spennellare con burro fuso e mettere a gratinare in salamandra finché siano ben dorate.

🍷 **Porcini:** affettare i porcini, salarli, peparli e grigliarli.

🍷 Disporre alcune foglie di insalata, la sella di cervo e i porcini sulle scaglie di patate.

Abbinamento consigliato:

- 🍷 Merlot Cabernet Hofstätter "Kirchegg"
- 🍷 Lagrein di Hofstätter

Zutaten | Ingredienti:

Hirschrücken | per la sella di cervo
400 g zugeputzter Hirschrücken |
sella di cervo già preparata
Salz und Pfeffer | sale e pepe
1 TL Wildgewürz | 1 cucchiaino da tè
di aromi misti per selvaggina

Kartoffelcarpaccio | per le scaglie di patate
8 große speckige Kartoffel |
grosse patate a pasta soda
30 g zerlassene Butter |
burro a temperatura ambiente
Salz und Pfeffer | sale e pepe

Steinpilze | per i funghi porcini
2 schöne Steinpilze | bei porcini
Salz und Pfeffer | sale e pepe

sonstiges | inoltre
1 Schüssel Blattsalate | ciotola di foglie d'insalata
Kräuter zum Garnieren |
erbe aromatiche per guarnire
Olivenöl und Essig zum marinieren |
olio d'oliva e aceto per marinare



Im Überblick

Unser Sortiment

Hier finden Sie unser gesamtes Sortiment im Überblick. Wenn Sie weiterführende Beschreibungen zu unseren Weinen wünschen, so schicken wir Ihnen diese gerne zu. Oder Sie besuchen unsere Homepage: www.hofstatter.com

In breve

Il nostro assortimento

Ecco una breve presentazione del nostro assortimento. Qualora desideriate informazioni più dettagliate sui nostri vini, saremo lieti di inviarvele per posta. In alternativa Vi invitiamo a visitare il nostro sito: www.hofstatter.com

Survey

Our range

Here you can obtain an overview of our entire range of wines. Should you be interested in finding out more about individual wines with detailed descriptions we would be delighted to send them to you. Alternatively you could visit our homepage: www.hofstatter.com

					<h3>Cabernet Sauvignon</h3> <p>Die Rebe des Cabernet Sauvignon, die sich von ihrer französischen Heimat in jede Weingegend der Welt verbreitet hat, ist seit über einem Jahrhundert auch in Südtirol perfekt akklimatisiert. Deshalb bringt sie hier Weine hervor, zu deren sortentypischen Charakterzügen sich ein ganz eigener Stil, eine besondere Note des Bodens, auf dem sie wachsen, gesellen kann. Dieser Cabernet Sauvignon ist ein klassischer Rotwein für handfeste Fleischgerichte, sehr kompakt und reich schon in der Farbe, intensiv tiefes Rubinrot, sowie in seinem Duft leicht grasig, kräftig, unnachgiebig, sich ständig entwickelt, warm und reif, auch nach langem Stehen im Glas. Auf der Zunge ist er robust und trocken.</p> <p>Il Cabernet Sauvignon è magnificamente ambientato da oltre un secolo in Alto Adige. Dalla sua coltivazione emergono pertanto vini che, alla tipicità varietale fanno unire, e questo è uno dei loro pregi più rilevanti, un peculiare stile, una particolare impronta dal terroir dove nascono. Questo Cabernet Sauvignon è molto concentrato e ricco di colore rubino carico, forte nei profumi vegetali caldi e maturi, anche dopo diverso tempo dalla mescolta in bicchiere. In bocca è robusto e asciutto.</p> <p><i>Originally from France, the Cabernet Sauvignon vine has adapted magnificently to growing conditions in South Tyrol (Alto Adige), especially in the very south of the region, where it has been yielding fine wines for 140 years. This particular wine is impressively rich and concentrated, full, deep ruby in colour with intense earthy and blackcurrant aromas which evolve and become warm and generous with maturity. This is a classic red wine with assertive, ripe tannins, ideal to accompany robust main courses.</i></p>
<h3>Merlot</h3> <p>Dieser Merlot weist eine intensive Rubinfarbe auf, ist kompakt und konzentriert, verfügt über ein solides Gefl echt warmer und dichter Düfte mit vordergründigen Noten nach Brombeergelee, wild, nach Humus und Unterholz, die aus einem betont weinigen Gesamtbild emporreten. Auf der Zunge entfaltet er sich dank seiner stabilen Tanninstruktur und dadurch wird sein Abgang lang und anhaltend.</p> <p>La valorizzazione del Merlot, in atto da alcuni anni in Italia, si è ambientata perfettamente da più di un secolo anche in Alto Adige. Questo Merlot, da vigneti situati nell'area di alta collina di Termeno, ha color rubino intenso e concentrato, una salda tessitura di profumi caldi, con note prevalenti di marmellata di more, di selvatico, di humus e sottobosco che emergono in un quadro di vinosità pronunciata. Al palato si sviluppa saturando bene la bocca grazie ad una robusta struttura tannica, ad una solida costruzione che lo rende molto persistente e lungo.</p> <p><i>After a long period of being snubbed by Italian consumers, Merlot has made a come-back in recent years and performs exceptionally well in Alto Adige (South Tyrol), where it was introduced over a century ago. This particular Merlot derives from a high hillside vineyard above Tramin and is intense ruby in colour, opaque and concentrated with a well-knit, perfectly integrated, opulent, warm array of aromas reminiscent of blackberry jam, wild fruits, earth and undergrowth. Initially unrefined and aggressive on entry, once the palate has become saturated the wine reveals its firm, tannic structure, elegance and length.</i></p>					
					<h1>J. Hofstätter</h1> <p>Weingut J. Hofstätter GmbH Rathausplatz 7 39040 Tramin (bz) Südtirol/Italien Fon +39/0471/860161 Fax +39/0471/860789</p> <p>Tenuta J. Hofstätter srl Piazza Municipio 7 39040 Termeno (bz) Alto Adige/Italia info@hofstatter.com www.hofstatter.com</p>