

BLICK <http://www.blick.ch/life/essen/fuer-sie-degustiert-elena-walch-emanzipation-pur-die-frau-macht-die-toplinie-id4534165.html>

Für Sie degustiert: Elena Walch von Alain Kunz

Emanzipation pur – die Frau macht die Toplinie

Eine Mailänder Architektin heiratet sich in eine österreichische Schnapsbrenner-Familie ein. Und diese Kombination ergibt mit die besten Weine Südtirols? Ergibt sie. Dank Elena Walch.



Elena Walch vor einem der vielen historischen Fässer der Kellerei. Hier jenes zum 100-Jahr-Jubiläum aus dem Jahre 1969. Alain Kunz



Eine der beiden Toplagen, in die sich Elena Walch verguckt hat: Castel Ringberg oberhalb des Kalterersees. ZVG



Wer findet die Herrin des Hauses im Bild ihres Barrique-Kellers? Alain Kunz

Alain Kunz

Wie die Jungfrau zum Kinde: Walch sagt unverblümt, wie sie zum Wein gekommen ist. Sie studiert in Mailand und Venedig Architektur. Im Südtirol hat sie später ein Büro. Alleine. «Das war hier ein bisschen suspekt», sagt sie – und lacht. «Aber das Idyllische, das Romantische, das rurale Leben hat mich dann doch reingenommen.» Sie aber war die Frau des Herrn Walch. Bloß. «Hier konzipierte ich mal einen Weinkeller, dort eine Terrasse. Ich war Größeres gewohnt. Aber eben: Ich war bloß die Frau des Herrn Walch.»

Dieser war der Südtiroler. Der Alteingesessene aus der Schnapsbrenner-Familie aus dem vorarlbergischen Bludenz, die 1869 nach Tramin zog. Und bereits Weine machte, als es im Südtirol noch gar keine Genossenschaften gab. Mit 19 Jahren tritt Wilhelm Walch in die Kellerei ein.

Keine Fuchsete mehr

Als Elena die beiden Einzellagen Kastelaz und Castel Ringberg sieht, verliebt sie sich spontan in sie und ihre Schönheit, beschließt, dass das «Größere» hier liegen sollte. Und nicht mehr bloß im Anbau von Vernatsch und dem Beliefern von Genossenschaften. Vorbei die Zeit der Pergeln und der «Fuchsete», der Quantitätswinzerei, dass die Trauben derart groß wurden, dass sie nicht mehr ausreifen konnten. Fuchsete? Walch: «Das Wort kommt wohl von Fuchs. Weil die nicht ganz reifen Trauben eine rötliche Farbe hatten. Wie das Fell des Fuchses.»

BLICK <http://www.blick.ch/life/essen/fuer-sie-degustiert-elena-walch-emanzipation-pur-die-frau-macht-die-toplinie-id4534165.html>

Die neue Losung lautete: Große Lagen. Große Weine. Internationale Sorten.

Und da sind wir nun. Unter dem Label «Elena Walch» ist die Dame des Hauses verantwortlich für die Toplinie. Für Barrique-gereifte Weine, die ausschliesslich privat verkauft werden. Das Label «Wilhelm Walch» ist für die einfacheren, traditionelleren Weine reserviert. Das Preis-/Leistungsverhältnis muss top sein. Barriques sind tabu. Walch: «Die Trennung war auch eine Marketingüberlegung.» Produziert werden die Weine jedoch im gleichen Haus, vom gleichen Önologen.

Jahrelang stand Elena Walch auch für Haubenküche im Restaurant von Castel Ringberg. Sie erinnern sich: Eine der beiden Toplagen, in die sich Frau Walch verguckt hat. Das Restaurant hat seine Tore zwar letztes Jahr geschlossen. Aber nach einem Umbau wird das Castel im Mai wiedergeöffnet. «Wir setzen dort neue Akzente», sagt Walch. «Das Anwesen wird zusätzlich zu einer Gutsschenke auch einen Weinverkauf im Barriquekeller, Verkostungen und Weinberg-Begehungen anbieten. Einen Besuch wert ist auch das Bistro auf dem Weingut in Tramin. «Le verre capricieux» heißt es, das eigenwillige Glas. Speziell zur wärmeren Jahreszeit ist es ein purer Seelenwärmer, wenn man im Garten der Anlage kleine Köstlichkeiten aus der Region genießen kann – und ein Glas Walch dazu.

Heute steht das Label Elena Walch für Qualität in Violett und Gelb. Dies sind die markanten Farben des Betriebs, den die Grande Dame des Südtiroler Weins sanft in die Hände ihrer Töchter Julia und Karoline legt. Und, was geben die Weine her?



Für uns war der Topwein die Assemblage «Beyond the Clouds», Jahrgang MMXIII.

Hauptanteil Chardonnay, dazu Gewürztraminer und Sauvignon Blanc. Betörend in der Nase, fruchtig, Mango, Exotik, dezente Röstaromen, Mineralität, im Gaumen wunderbarer Schmelz, Feuerstein, viel Harmonie, leichte Vanille. Ein gewaltiger Trinkspass mit toller Länge. Gehört zu den ganz großen Weißweinen Italiens. Score: 18/20 (CHF 42.--)



Ebenso top ist der **Gewürztraminer Kastelaz**, der Jahr für Jahr zu den besten seines Fachs im Südtirol gehört. Wir haben die Jahrgänge 2010, 2011, 2012 und 2014 degustiert. Kein Jahr unter 17 Punkten. **Höhepunkt der Zwölfer**, der durch eine wunderschön fruchtig-florale Nase betört, Honig, typische Gewürznoten. Im Gaumen viel Schmelz und Süße, gepaart mit wunderbarer Säure, toller Harmonie, alles ist da, auch das nötige Volumen und die Feingliedrigkeit. Das Finale ist fruchtig-lang. *Score: 17,5/20*. Die weiteren Jahrgänge erhielten allesamt 17 Punkte. Aktuell auf dem Markt ist der 2014er (CHF 29.90). Wir haben aber auch den Basis-Gewürztraminer degustiert, und zwar den Zwölfer. Auch dieser ist von höchster Qualität und erntet

dafür 17 Punkte!

Und der Rest? Drei Weine haben uns speziell imponiert, was wir mit *17,5/20 Punkten* honoriert haben. Here we go:

Sauvignon Castel Ringberg 2013: Hohe Mineralität, nasses Gestein, Basilikum, Kräuter, Zitrusnoten, Gras, elegant und feingliedrig, exotisch, Menthol, Frische, tolle Länge, ein Lehrstück eines komplexen Sauvignon Blanc. *Score: 17,5/20 (CHF 19.90 für Jahrgang 2014)*.

Lagrein Riserva 2010: Fruchtige Nase, minime Röstaromen, Würze, im Gaumen rustikal, dennoch elegant, Finesse, mundfüllend ohne opulent zu sein, eukalyptisch-frisches, langes Finish. *Score: 17,5/20 (CHF 39.90)*. Für den 2000er gabs übrigens 16 Punkte.

Merlot Riserva Kastelaz 2011: Wunderschöne, leicht parfümierte Nase, viel Chriesi, hoch elegant, im Gaumen eher luftig-feingliedrig, knackige Tannine, Frische, leicht mineralisch gegen Ende, mittleres Finish. *Score: 17,5/20 (Preis auf Anfrage)*.



Eine beachtenswerte Batterie an Topweinen, die Elena Walchs Tochter Julia weiterzuführen hat. Alain Kunz

Die übrigen degustierten Weine:

- Pinot Grigio Castel Ringberg 2014: 16,5/20 (CHF 19.90).
- Chardonnay Cardellino 2014: 16,5/20 (CHF 19.90)
- Kalterer See Classico Superiore Castel Ringberg 2010: 16/20
- Cuvée Kermesse 2011 (Je 20% Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Lagrein): 16,5/20 (CHF 49.90)
- Cabernet Sauvignon Riserva Castel Ringberg 2011: 17/20
- Pinot Nero Ludwig 2012: 16/20

(Alle Weine gibts bei Weibel Weine in Thun: www.weibelweine.ch.)

BLICK <http://www.blick.ch/life/essen/fuer-sie-degustiert-elena-walch-emanzipation-pur-die-frau-macht-die-toplinie-id4534165.html>



Und was ist mit **Wilhelm Walch**? In einem Bozener Supermarkt haben wir eine Flasche **Pinot Bianco Jahrgang 2013** (Foto) käuflich erworben. Und waren positiv überrascht! Der Wein weist florale Noten in der Nase auf, dazu Pfirsich, Mineralik, insgesamt sehr schön; im Gaumen ist er saftig, leicht grün, die Struktur ist schön, von der Aromatik und Frucht her schwächelt er dann ein wenig, das Finish ist mittellang. Insgesamt: süffig! *Score: 16/20*