

Mercurey-Reise 2012

Schlanders, Südtirol vom 21.-24. Juni 2012

Reiseleiter:

Urs Hegi

Teilnehmer:

Josef Meier
Edi Gut
Franz Jost
Jörg Burger
Bruno Müller
Werner Lindegger
Reto Parpan
Max Banz



Donnerstag, 21. Juni

Der Treffpunkt der Reise war diesmal bei Jörg Burger an der Längweiherstrasse. Fast pünktlich um 07.30 konnten wir starten.

Die Route führte uns zuerst via Heidiland (Zmorge) über den Flüela. Im Engadin in Zernez genehmigen wir bei schönstem Wetter unseren Kaffee. Anschliessend ging es weiter über den Ofenpass. Um ca. 12.30 Uhr trafen beim Prader-Fischteich ein.



Anschliessend nahmen wir die letzten 15 km bis Schlanders unter die Räder. Genau nach Programm trafen wir im Hotel Vierjahreszeiten ein.

Heute war der erste Teil des Tennisturniers auf dem Programm. Leider waren dieses Jahr einige Verletzte zu beklagen. Werner, Reto und Urs konnten leider nicht teilnehmen. Dafür freute sich Matthias, dass er wie bereits 2010 am Turnier teilnehmen durfte.

Damit unser Turnierdirektor Franz mit einem Achtertableau arbeiten konnte, musste Matthias noch einen weiteren Teilnehmer aufbieten. Im Gegensatz zum Jahre 2010 konnten wir bei schönstem Wetter das Turnier beim Tennisclub Schlanders durchführen. Wie immer, stand das Turnier auf einem sehr hohen Ni...wo..wo..wo (Aussage von Seppi Meier).



Anschliessend konnten sich die ganz fiten dem Wellnessprogramm im Hotel widmen.

Um 18.30 war der Apéro im Freien angesagt.

Auch das Nachtessen durften wir draussen bei angenehmen Temperaturen einnehmen.

Dieses beinhaltete ein Siebengangmenü. Wie immer servierte uns Matthias dazu auserlesene Weine.

Freitag, 22. Juni

Aufgrund des schönen Wetters haben wir eine Programmänderung vorgenommen. Um 10.00 Uhr begeben wir uns mit zwei Autos (arme Chauffeure) auf eine Weinreise.

Philippe der Somalier des Hotels begleitet uns.

Nach einer abwechslungsreichen Fahrt gelangen wir zuerst in die Weinkellerei J. Hofstätter in Tramin.



Der Winzer selbst lädt uns zum degustieren seiner herrlichen Weine ein.

Anschliessend begeben wir uns auf das bekannte Weingut von Elena Walch. Dort durften wir im Garten das Mittagessen einnehmen.

Der Höhepunkt war zweifellos die Präsentation des Bewerbungsdossiers für die nächste Reise von Werner Lindegger. In einer etwa 20-minütigen Vorstellung präsentierte er das Dossier das er in Zusammenarbeit mit der weltbekannten Werbefirma „Johnson & Brönnimann“ erarbeitet hatte.



Leider konnte sich Werner mit seinem Vorschlag nicht durchsetzen. Bruno hatte die besseren Lobbyisten. Er setzte sich durch und organisiert nun die Reise 2013.

Nun war bereits die nächste Weindegustation angesagt.

Bei Josephus Mayr, Erbhof Unterganzner, Kardaun/Bozen.

Der Unterganznerhof des Josephus Mayr liegt am Ostrand des Bozner Beckens auf 285 m ü.M. und ist seit 1629 im Besitz der Familie Mayr. Der Weinhof liegt im Gebiet des St.Magdalener, dessen Terroir sich durch das typische Porphyrgestein auszeichnet. Hier mündet der Eggentaler Bach in den Eisack und das Eisacktal in den Bozner Talkessel. Darum herrscht am Unterganznerhof eine stete Luftzirkulation. Ein gut durchlüfteter Boden und die Erziehung der Reben auf traditionellem Pergelsystem bieten die idealen Voraussetzungen für die Südtiroler Weinsorten Lagrein und St.Magdalener. Der Unterganznerhof erzeugt aber auch andere edle Tropfen wie den Cabernet Riserva Kampill, die Cuvée „Composition Reif“ und den Lamarein sowie exzellente Weissweine wie Chardonnay, Sauvignon und Kerner. Seit nunmehr 30 Jahren wird keine Herbizide und Kunstdünger mehr verwendet. Die naturnahe Pflege der Böden setzt sich im schonenden Anbau der Reben und dem behutsamen Ausbau der Weine im Keller fort. Es gedeihen auch Feigen, Nüsse und Kastanien und seit einiger Zeit auch Oliven, aus denen das eigene Olivenöl gepresst und abgefüllt wird.

Auszug aus dem Internet: <http://www.fws.it/de/erbhof-unterganzner/>

Josephus Mayr erzeugt den legendären Lamarein. Ueber diesen Wein habe ich folgen Eintrag gefunden: *Der Lamarein ist Kultwein, begehrtes Sammlerobjekt, rar und selten, einer der besten Rotweine Italiens und für uns absolute Weltklasse.*

Er ist anders, hebt sich ab vom Einheitsbrei vieler gleich schmeckender Weine, er ist eine Art Cuvee aus Amarone und Lagrein.

Natürlich ist es ein reiner Lagrein, der durch die Traubentrocknung im Dezember den Hauch eines Amarones erhält.

Um die Qualität zu optimieren wird im Juli die Traubenmenge am Stock durch Ausdünnung halbiert. Die Lese erfolgt Anfang Oktober.

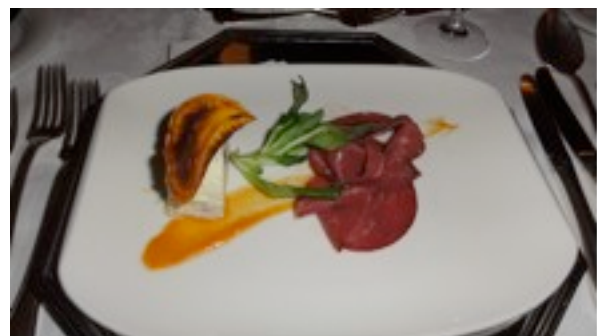
Der Jahrgang 2010 reifte für 17 Monate im Eichenfass, Josephus Mayr ist hier wahrlich ein weiteres Meisterwerk gelungen.

Kostenpunkt des edle Trunks pro Flasche € 59.90. Leider ist er bereits ausverkauft, denn es werden pro Jahrgang nur 6'000 Flaschen produziert.



Anschliessend ging es bei heissem Sommerwetter wieder Richtung Schlanders. Wieder war Wellness und anschliessend Apéro angesagt.

Am Abend war ein weiterer Höhepunkt angesagt. Das Nachtessen durften wir wieder auf der Gartenterrasse einnehmen. Bis zum Dessert machte das Wetter voll mit. Dann mussten wir blitzartig unseren Standort wechseln. Ein Gewitter trieb uns dazu. Den Käse und weiteren excellenten Wein konnten wir aber auch im Hotelinneren geniessen.



Nach diesem anstrengenden Tag konnten wir bei angeregter Diskussion an der Hotelbar noch einen Schlummerbecher oder Schlummerschnaps genehmigen.

Samstag, 23. Juni

Heute war nach dem Frühstück wieder das Doppeltturnier auf dem Programm.

Trotz gestrigem anstrengendem Tag war das Niveau wieder recht hoch.

Nach dem Mittagessen begaben wir uns nach Lasa. Eine Besichtigung der Laaser Marmorwerke stand auf dem Programm.

Der Laasermarmor ist weltberühmt. Man kann unter anderem folgendes lesen:

Laaser Marmor ist ein sehr harter, widerstandsfähiger und wetterbeständiger Marmor, der auf dem Nördersberg im Laaser Tal bei Laas unter der Bezeichnung Laaser Marmor und am Göflaner Berg in Südtirol in Italien als Göflaner Marmor abgebaut wird. Die Bezeichnung Laaser Marmor für das Gestein, das lange Zeit als Tiroler Marmor oder Vinschgauer Marmor bekannt gewesen war, begann sich um die Mitte des 19. Jahrhunderts durchzusetzen. Spätestens seit der Weltausstellung 1873 in Wien, auf der er im umfassenden Bereich der k.k. Geologischen Reichsanstalt von zwei Unternehmen präsentiert wurde,^[1] gewann der Marmor, unabhängig davon, an welcher Stelle zwischen dem Laaser Tal und dem Martelltal er abgebaut wurde, unter dieser Markenbezeichnung zunehmend an Bekanntheit. Insbesondere im 19. Jahrhundert wurde der Laaser Marmor von mehreren Architekten und Steinbildhauern bevorzugt verwendet.



Nach der Rückkehr ins Hotel war wieder Wellness angesagt.

Um 18.30 lud uns Matthias in der Hotelloobby zum Apéro ein.

Wie auf jeder Reise ist am Samstagabend die Rangverkündigung des Doppeltturniers.

Wie es zur Tradition gehört, nahm Werner die Preisverleihung in pointierten Worten vor.

Wie schon 2010 gewann Matthias das Turnier. Sein Pech ab war, dass er als Gast gar nicht gewinnen durfte. Sieger kann nur werden, wer zum Mercureyteam gehört.

Und somit hiess der Sieger 2012 Bruno.



Anschliessend nahmen wir im Weinkeller das Galadiner ein. Dazu wurden sieben auserlesene Weine serviert.

Nach dem Essen wurde in der Hotellobby bei guten Getränken rege weiter diskutiert.

Sonntag, 24. Juni

Auch heute war wieder ein herrlicher Tag.

Nach dem Frühstück begaben wir uns nach Meran. Die Marschtüchtigen schritten den Algunder Waalweg ab.



Im Restaurant Leiter am Waal konnten wir am Mittag nochmals so richtig Südtiroler Spezialitäten geniessen.

Um ca. 14.30 Uhr begaben wir uns auf den Heimweg und um 19.00 Uhr trafen wir wie geplant zu Hause ein.

Ich danke dem ganzen Mercurey-Team für den angenehmen Aufenthalt im Südtirol.

6404 Greppen, im Mai