

Aus Liebe zum Lagrein - MURI GRIES

Das Kloster Muri-Gries blickt auf eine jahrhundertealte Geschichte zurück. Im Jahre 1845 ziehen die Benediktiner in Muri-Gries ein, nachdem das Kloster vorher lange als befestigter Stützpunkt der Grafen von Bozen diente und erst im Jahre 1407 von den Augustiner-Chorherren zum Kloster umgebaut wurde.



Das Kloster Muri-Gries blickt auf eine jahrhundertealte Geschichte zurück. Im Jahre 1845 ziehen die Benediktiner in Muri-Gries ein, nachdem das Kloster vorher lange als befestigter Stützpunkt der Grafen von Bozen diente und erst im Jahre 1407 von den Augustiner-Chorherren zum Kloster umgebaut wurde.



Wein- und Obstbau

Heute gehören knapp 30 Hektar Weinbau, 52 Hektar Obstbau, ein Bergbauernhof in Kampidell bei Jenesien mit 145 Hektar Wiesen und Wald, Viehzucht und Holzwirtschaft zum landwirtschaftlichen Betrieb von Kloster Muri-Gries. Über Jahrhunderte hinweg ist das Kloster Selbstversorger, was die landwirtschaftlichen Produkte und Nahrungsmittel angeht. Auch der selbst gekelterte Wein diente für lange Zeit vorwiegend dem eigenen Bedarf im Kloster. Mit der Ankunft der Benediktiner aus Muri im Jahre 1845 beginnt ein neuer Abschnitt - Die Mönche nehmen ihre Ordensregel 'ora et labora' auch in den klösterlichen Weinbergen ernst. Die ersten größeren Weinverkäufe gehen zu Beginn des 20. Jahrhunderts mit Offenweintransporten über den Brenner in die nördlichen deutschsprachigen Länder. Der Offenweinhandel beginnt. Im Jahre 1968 werden die klösterlichen Weine erstmalig selbst auf Flaschen gefüllt. Eine entscheidende Wende beginnt in der sich immer mehr ein konsequentes Qualitätsdenken durchsetzt. Im Jahre 1985 rückt der Lagrein in der Weinhierarchie der Klosterkellerei endgültig an die erste Stelle auf. Ein Bewußtsein zu eigener Tradition entsteht, die alten einheimischen, oft vernachlässigten, Rebsorten werden wieder entdeckt und neubelebt. Heute ist dies das Erfolgsgeheimnis des Klosters. Der Lagrein dominiert mit 80% der Produktion bei den Rotweinen, wobei diese 85% der Gesamtproduktion ausmachen. Der Rest ist Weißwein.



Lagen und Weine

Die Weinberge des Klosters Muri-Gries gehören zu den besten der Gegend. Hier herrscht ein ideales Mikroklima und auch die Böden sind perfekt für den Anbau geeignet. Die Anbaumethoden sind dabei durchwegs integriert und naturnah, Geringe Stockbelastung, sowie schonende, regulierende Eingriffe auf das Pflanzenwachstum und die Umwelt, sind die Grundlagen für optimale Ernteergebnisse und eine intakte Umwelt.

Bozner Lagen

20 Hektar sind allein in Bozen mit Lagrein und Vernatsch bepflanzt. Das Herzstück ist der Klosteranger, eine der größten zusammenhängenden, denkmalgeschützte Lagrein-Anbaufläche im Zentrum von Bozen. Hier wächst der beste Lagrein der Abtei. Hinzu kommen die klassischen Grieser Lagen Stampfer, die Lage Kaiserau, am Zusammenfluß von Eisack und Etsch, sowie die Lagrein-Anlagen in Morizing bei Gries.

Eppaner Lagen

Zehn Hektar klostereigene Weinberge befinden sich in der Überetscher Weinbaugemeinde Eppan. Hier wachsen vorwiegend Weißburgunder, Gewürztraminer und Vernatsch. In den exponierten Lagen der klassischen Weißwein-Zone Schulthaus in Eppan-Berg sind in den letzten Jahren sechs Hektar mit Weißburgunder, Ruländer (Pinot Grigio) und Chardonnay sowie in den hohen Lagen mit Blauburgunder bepflanzt worden.

Liebe zum Lagrein

Der Lagrein ist neben dem Vernatsch die einzige autochthone Rotweinsorte Südtirols. Dies macht ihn zu einer wertvollen und einzigartigen Rebsorte, die international einen einzigartigen unverkennbaren Geschmack definiert. Oberstes Ziel der Klosterkellerei ist es heute, dem Lagrein seine typischen Charaktereigenschaften, seinen bodenständigen Geschmack, seine rustikale Eleganz und seine Identität zu belassen und dies alles sowohl im Weinberg als auch im Keller noch mehr zu fördern und herauszuarbeiten. Über sechs Jahrhunderte an das Mikroklima angepasstes eigenes Rebmaterial mit über hundert daraus entwickelten verschiedenen Lagrein-Varianten, ein Erbe das verpflichtet. An die 20 Spielarten stehen seit Jahren in den eigenen Weinbergen unter Beobachtung. Daraus sind die Biotypen für die Neubepflanzung des Klosterangers ausgewählt worden. Immer mit dem Ziel, den besonderen Charakter der Rebsorte noch besser hervorzuheben und deren Qualität und Typizität kontinuierlich zu steigern.



Die Lagrein Typen von Muri-Gries

Die Verantwortlichen von Muri-Gries sind mehr als nur verliebt in ihren Lagrein: 'Der Lagrein ist seit Jahrhunderten die Rebsorte der Gegend.' Er wächst und gedeiht hier hervorragend und bringt von Jahr zu Jahr ausdrucksvollere Ergebnisse. Drei verschiedene Lagrein-Typen werden heute in der Klosterkellerei Muri Gries angebaut:

Der traditionelle Lagrein Kretzer, die Rosè-Version

Der traditionelle Lagrein ist ein süffig-spritziger, fruchtig-frischer und jugendlicher Wein, schon einige Monate nach der Ernte genussreif. Er wird zu 100 Prozent im Edelstahltank ausgebaut. Der Name 'Kretzer' wird übrigens vom Begriff 'Kretze' abgeleitet, das war ein geflochtener Korb, durch welchen früher der Most abgesiebt wurde. Rund zehn Prozent der gesamten Lagreinproduktion der Klosterkellerei entfallen heute auf den Kretzer.

Lagrein Muri-Gries

Der Lagrein Muri-Gries nimmt mit 70 Prozent der gesamten Lagreinmenge den Löwenanteil ein. Der Wein wird im

Edelstahlfass vergoren und dann teils im Edelstahltank, teils im großen Holzfass ausgebaut. Er ist der Lagrein für alle Tage: rubin- bis granatrot in der Farbe, fruchtig und frisch in der Nase, würzig und elegant, samtig und mit weichen Gerbstoffen im Munde. Sein Geruch erinnert an Veilchen, Schokolade und Gewürznelken, einladend offen und vielschichtig. Der Geschmack ist geprägt von Bittermandeltönen, weichen Gerbstoffen und einer rustikalen Eleganz.

Lagrein Riserva Abtei

Der Lagrein Riserva Abtei ist der vollendete Ausdruck eines Südtiroler Lagrein. Der Lagrein Riserva Abtei, 1989 erstmals abgefüllt, reift nach der Vergärung 18 bis 20 Monate in kleinen Holzfässern und kommt erst drei Jahre nach der Ernte auf den Markt. An die 20 Prozent der besten Lagrein-Qualitäten von Muri-Gries werden dafür abgefüllt. Mit intensivem, dunklem Rubinrot, mit kräftigen, reifen Aromen von Kirschen, schwarzen Beeren und Pflaumen, würzigen Noten mit etwas Schokolade und Kaffee in der Nase, mit einer saftigen, fleischigen, finessenreichen Struktur, mit ausgeprägten, konzentrierten Gerbstoffen und samtiger Fülle, sowie mit lang anhaltendem Abgang, so präsentiert sich der Lagrein Riserva Abtei Muri-Gries.



Der Keller und die handelnden Akteure

Seit 1788, seit dem Auszug aus der alten gotischen Klosterkirche in die neu erbaute Barockkirche, lagern die Weine von Muri-Gries in den ehrwürdigen Gemäuern der ehemaligen Augustiner Chorherren. Hier, im Herzen der Klosteranlage, wird Tradition gelebt, wird Geschichte erfahrbar. Seit Jahrhunderten dreht sich hier alles um den Wein. Im Innenhof steht eine große hölzerne Weinpresse, eine Torggl, mit der Jahreszahl 1549. Sie ist Auftrag und Verpflichtung für die Verantwortlichen der Klosterkellerei Muri-Gries. Moderne Kellertechnik gliedert sich harmonisch in die alten Klostermauern ein. IN der alten Stiftskirche befindet sich der Gärkeller, die sogenannte 'Ansetz', sowie Edelstahlfässer für die Lagerung. Im alten Keller der Burganlage aus dem 13. Jahrhundert lagern die großen Holzfässer und die Barriques. Schonende Verarbeitungsmethoden, traditionelle Arbeitsweisen bei gleichzeitigem Einsatz der modernen Kellertechnik - aber mit bewusstem Verzicht auf viele Finessen derselben - das sind nur einige der Grundprinzipien der Kellerphilosophie von Muri-Gries. Hier kommt der Wein zu Wort! Der

Kellermeister schafft mit seinen Mitarbeitern all die Voraussetzungen, damit sich dieser bestmöglich zum Ausdruck bringen kann. Dr. Benno Malfèr, seit 1991 Abt des Benediktinerklosters Muri-Gries freut es, dass die Weine des Klosters heute große Wertschätzung genießen. Es ist für seine Klosterkellerei aber auch Auftrag und Verpflichtung eine Jahrhunderte alte Tradition mit viel Einsatz, Augenmaß und Begeisterung fortzusetzen. Dabei unterstützt wird er von Walter Bernard, seit 1990 verantwortlich für den Weinbau im Kloster und Christian Werth, seit 1988 mit Leib und Seele Önologe in der Klosterkellerei.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de