

### **Vernatsch Fass Nr. 9 - der „Zech“-Wein mit Reifepotenzial**

„Südtiroler Vernatsch“ – das ist für viele das Synonym für einfachen, unkomplizierten Rotwein, der jung getrunken ganz ansprechend sein kann, viel mehr aber auch nicht. Diese Zeiten sind jedoch inzwischen vorbei. Beleg hierfür sind die zahlreichen Auszeichnungen, welche Vernatsch-Weine in den letzten Jahren erzielt haben. Allen voran in Italiens wohl wichtigstem Weinführer, dem Gambero Rosso. Vier Vernatsch-Weinen wurde inzwischen die höchste Auszeichnung – 3 Gläser – verliehen: dem Sankt Magdalener 2009 des Pfannenstielhof, dem Kalterersee ‚Puntay‘ 2010 der Ersten und Neuen Kellerei Kaltern, dem Meraner Vernatsch ‚Schickenburg‘ 2011 der Meraner-Burggräfler Kellerei und – nachträglich – dem Südtiroler Vernatsch ‚Gschleier‘ der Kellerei Giralan. Der aus über 90 Jahre alten Rebanlagen gewonnene Vernatsch ‚Gschleier‘ ist bei Insidern schon seit längerem für sein Reifepotenzial bekannt, welches bei der Präsentation anlässlich des 30-jährigen Bestehens dieses Weins im Jahr 2009 bestätigt wurde (siehe: ‚Die Gschleier sind gelüftet‘ – [www. Wein-Plus.eu](http://www.Wein-Plus.eu)). Aber nicht nur der Parade-Vernatsch der Kellerei Giralan zeigt im Alter, was er kann, sondern auch der in der nicht unbeträchtlichen Anzahl von 120.000 Flaschen im Jahr hergestellte Vernatsch Fass Nr. 9 besitzt eine Reifefähigkeit, die an gute Burgunder-Weine heranreicht. Im Rahmen einer Artikel-Serie über reife Weine aus Südtirol vorgenommenen Verkostung von Europas größtem Weinportal – [www.wein-plus.eu](http://www.wein-plus.eu) – schnitten die reifen Jahrgänge des Fass Nr. 9 außergewöhnlich gut ab. Mit Ausnahme eines Weines erzielten alle Weine zwischen 85 und 90 Punkte, das entspricht dem Prädikat „ausgezeichnet“. Und gerade der älteste Wein, der Jahrgang 1985, sorgte neben dem Jahrgang 1990 für das größte Aufsehen.

### **Die von [www.wein-plus.eu](http://www.wein-plus.eu) verkosteten reifen Fass Nr. 9 - Weine**

#### **86 Punkte**

##### **2005, Südtirol / Alto Adige DOC, Fass Nr. 9**

Leicht gereifter, etwas kandierte-nussiger und altholziger Duft nach eingemachten und angetrockneten roten Beeren mit vegetabilen Nuancen sowie zart brotigen, malzigen und tabakigen Aromen. Herbe Frucht im Mund, holzige und zart tabakige Noten, präsent, eine Spur trocknendes Tannin, gewisse Kraft und Schmelz am Gaumen, ein wenig Trockenobst, gute Nachhaltigkeit, fester Bau, im Hintergrund erdige Töne, sehr guter, wenn auch wieder eine Spur trocknender Abgang. Noch immer in ausgezeichneter Form.

#### **85 Punkte**

##### **2000, Südtirol / Alto Adige DOC, Fass Nr. 9**

Gereifter Duft nach eingelegten und angetrockneten roten und schwarzen Beeren, etwas Whisky, Torf und einer Spur Tabak mit deutlich altholzigen Aromen. Gereifte, ruhige Frucht im Mund, etwas vegetabil, holzig und torfig, recht feines Tannin, gewisser Schmelz am Gaumen, getrocknete dunkle Früchte, wieder deutlich altholzige Aromen, schwimmt ein wenig, ordentlicher Abgang.

#### **83 Punkte**

##### **1995, Südtirol / Alto Adige DOC, Vernatsch, Fass Nr. 9**

Lebendiger und fester, leicht animalischer Duft nach eingemachten roten Beeren, etwas schwarzen Beeren und ein wenig Zedernholz mit erdigen Noten. Klare, herbe, erstaunlich lebendige Frucht im Mund, altholzige, erdige und zedrige Noten, ganz leicht nussig am Gaumen, relativ präsent, Tannin, gute Nachhaltigkeit, relativ fester Bau, zeigt noch immer gewisse Frische, feiner Biss, sehr guter Abgang.

#### **88 Punkte**

##### **1990, Südtirol / Alto Adige DOC, Vernatsch, Fass Nr. 9**

Gereifter, nussiger, altholziger und ein wenig zedriger Duft nach eingemachten und angetrockneten roten und schwarzen Beeren mit deutlich tabakigen Noten. Weiche, reife Frucht im Mund, leicht vegetabile und deutlich altholzige Töne, feinstaubiges Tannin, gute Substanz und Nachhaltigkeit am Gaumen, tabakige und erdige bis mineralische Aromen, zedrige Anklänge, sehr guter Abgang.

#### **87 Punkte**

##### **1985, Südtirol / Alto Adige DOC, Vernatsch, Schreckbichler aus dem Fass Nr. 9**

Nussiger, altholziger und tabakiger Duft mit Noten von getrockneten Beeren und getrocknet-vegetabilen Aromen, etwas Jod und welken Blüten. Klare, gereifte Frucht im Mund, alt- und unterholzige Noten, ein wenig sandiges, leicht nachtrocknendes Tannin, gewisse Nachhaltigkeit am Gaumen, vegetabile Aromen, erst schon leicht über den Punkt wirkend, mit Luft und leicht angekühlt dann aber deutlich saftiger, gewinnt an Tiefe und Länge, guter bis sehr guter Abgang. Muss man erlebt haben, um es zu glauben.



### **Die Geschichte vom berühmten Fass Nr. 9**

1961 kamen die Stadtväter von Villach (Österreich) in den blühenden Weinhandelsort Girlan, um sich für die 950. Jahresfeier einen besonderen Wein auszusuchen. Der Kellermeister der Kellerei Girlan, Valtl Spitaler, suchte deshalb bei der Ernte die besten Trauben von den ältesten Stöcken aus.

Diese verarbeitete er getrennt und lagerte den Wein zum weiteren Ausbau im Fass Nr. 9 der Kellerei Girlan. Bald zeigte sich, dass dieser Wein etwas Besonderes war, dunkler, vollmundiger und extraktreicher als von Vernatschweinen gewohnt. Der von den Villachern nicht benötigte Rest wurde in Flaschen abgefüllt und unter dem Namen „Fass Nr. 9“ schnell zum Renner. Als erste „Selektion“ eines Südtiroler Vernatsches stellte er in einer Zeit ohne Qualitätsverordnungen und strenge DOC- Gesetze eine absolute Ausnahme dar.

Weitere Informationen unter: [www.girlan.it](http://www.girlan.it)

Vertrieb in Deutschland: u.a. bei Enoteca Italiana, Andreasstraße 10, 93059 Regensburg, Tel.: 0173-6651830;

[rbrunner@enoteca-italiana.de](mailto:rbrunner@enoteca-italiana.de),

[www.enoteca-italiana.de](http://www.enoteca-italiana.de)