

Masterclass Sauvignon Lafóa – Kellerei Schreckbichl

In Schreckbichl spielt die Zahl 300 eine große Rolle: 300 Sonnentage, 300 Mitglieder, 300 Hektar Weinberge.

Gegründet wurde die Kellerei im Jahr 1960, als 28 Weinbauern aus Schreckbichl bei Eppan ihre eigene Genossenschaft bildeten, um von den damaligen Weinhändlern unabhängig zu sein. Diese Rebellen benannten die neu gegründete Genossenschaft nach ihrer Heimat, dem kleinen Weiler Schreckbichl, im italienischen „Colterenzio“. Pioniere waren die Schreckbichler Weinbauern aber auch, denn nach der Gründung begannen sie konsequent an der Qualitätsspirale zu drehen. Initialzündung war Luis Raifer, damaliger Obmann und Geschäftsführer der jungen Kellereigenossenschaft. Als er von einer Studienreise durch Kalifornien nach Südtirol zurückkehrte, hatte er Großes vor. Es waren die 1980er Jahre, Südtirol war vor allem Rotweinland, die Qualität war mittelmäßig. Raifer, selbst Weinbauer, erkannte das Potential Südtirols, Qualitätsweine hervorzubringen. Das Terroir war günstig, genügend Rebflächen vorhanden und die Weinbauern tüchtig. Als ersten Schritt ersetzte er auf seinem Weinberg „Lafóa“, einem sonnenverwöhnten Bergrücken hinter der Kellerei Schreckbichl, die Vernatsch-Reben durch Cabernet Sauvignon und später durch Sauvignon Blanc. Daneben führte er neue Qualitätsstandards ein: weniger Ertrag für hochwertigere Trauben und hochwertigeren Wein. Genau auf diesem Pilotweinberg mit den beiden Weinen Cabernet Sauvignon und Sauvignon begann man mit der Einführung neuer Qualitätsstandards im Weinberg. Dieser Qualitätsgedanke ging an alle Mitglieder weiter: mit neuen Rebsorten wurde experimentiert, Qualitätsgruppen gebildet. Heute arbeiten die 300 Mitglieder und die Mitarbeiter der Kellerei nach diesem Vorbild konsequent weiter.

Die Weinbauern bauen den Wein auf einer Gesamtfläche von 300 Hektar an. Die Weinberge liegen zwischen 230 und 650 Metern über dem Meeresspiegel in einem der besten Anbaugebiete Südtirols. Angebaut werden insgesamt 12 Sorten, 35 Prozent der Weine sind Rotweine, 65 Prozent Weißweine. Arbeiten im Einklang mit der Natur ist bei Schreckbichl schon lange ein Thema und gilt nicht nur für den Weinbau, wo so schonend wie möglich angebaut und ausschließlich von Hand geerntet wird, sondern bezieht auch den Keller mit ein. Seit dem Abschluss der Umbauarbeiten im Frühjahr 2012 machen Photovoltaikpaneele und ein Wärmerückgewinnungssystem die Kellerei zu einem großen Teil energie-autark.