



ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

FIRMENPROFIL

Südtiroler Pioniergeist – gestern und heute

Die Erste+Neue, seit mehr als einem Jahrhundert ein bedeutendes Stück Südtiroler Weingeschichte, entstand im Jahre 1986 aus der Fusion der Ersten Kellerei (gegründet im Jahre 1900) mit der Neuen Kellerei (gegründet 1925). Im Jahre 2016 erfolgte die zukunftsweisende Eingliederung in die Kellerei Kaltern, wobei die Marke Erste+Neue aufgrund ihres Renommées und ihrer Tradition in der Weinwelt weiterhin bestehen bleibt. Weinbau hat in Südtirol eine jahrtausendealte Geschichte. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, diese gewachsene Kultur und Tradition zu erhalten und weiterzutragen. Unsere Ambitionen waren und sind dabei immer von einem starken Pioniergeist geprägt, der sich unter anderem in der modernen Gestaltung unserer Etiketten ausdrückt.

Lage: Typizität im Herzen der Alpen

Südtirol, die nördlichste Provinz Italiens, liegt inmitten der Alpen an der Grenze zu Österreich und der Schweiz. Dieser geographischen Lage ist die Tatsache geschuldet, dass hier sowohl schneebedeckte Gipfel als auch mediterrane Landschaften mit Palmen und Zypressen zu finden sind.

Unsere Heimat ist eines der kleinsten Weinanbaugebiete des Stiefelstaates, zählt aber Dank der Hanglagen am Fuße der 3000er im Norden und der sanften, sonnenverwöhnten Hügel im Süden zu den vielfältigsten Regionen: unterschiedlichste Mutterböden, Höhenlagen zwischen 200 und 1.000 m und dementsprechend facettenreiche Mesoklima ermöglichen den Anbau von über 20 Rebsorten mit einer ansehnlichen Dichte an Spitzenweinen, was die renommierten italienischen und internationalen Weinführer Jahr für Jahr bestätigen. Malerisch liegen die Rebterrassen der Erste+Neue im Gebiet rund um den Kalterer See und auf den Hängen am Fuße des Mendelgebirges. Die gesamte Anbaufläche befindet sich im Zentrum des Weinlandes Südtirol und verteilt sich auf unterschiedliche Einzellagen, die mit den am besten geeigneten Rebsorten für die jeweiligen Böden und Witterungsbedingungen bepflanzt wurden. Verwöhnt von den wärmenden Strahlen der südlichen Sonne und der alpinen Frische der Berg fängt die Traube die malerische Landschaft ein und macht unsere Weine zu Botschaftern dieses wunderbaren Fleckchens Erde.

Boden: Jahrtausende Erdgeschichte als Basis für spannende Weine

Das Überetsch, in dem sich Kaltern und ein Großteil unserer Weinberge befinden, verläuft parallel zum Mendelkamm in Nord-Süd Richtung. Eine natürliche Abgrenzung des Gebietes erfolgt im Westen durch eine Porphyrterrasse sowie die Dolomitwände des Mendelgebirges, während es im Osten der aus Quarzporphyr bestehende Mitterberg vom Etschtal trennt.

Quarzporphyr, ein Gestein eruptiven magmatischen Ursprungs, ist die älteste Formation und Basis der Unterböden im Überetsch. Überlagert wurde dieser in den letzten Jahrtausenden von fluviatilen Schotter der Etsch, Moränenmaterial, spätglazialen Seenablagerungen sowie postglazialen Formationen.

Die Vielfalt der Mikroklimata und Bodenprofile ermöglicht es, jeweils die beste Kombination für die einzelnen Rebsorten auszuwählen, so dass Weißburgunder, Chardonnay, Gewürztraminer und Vernatsch (Kalterersee)



vor allem auf Kalkschotter und Murgestein vom Mendelgebirge stehen, während Sauvignon auf Quarzporphyr angepflanzt wird, der den Weinen eine mineralische - fast salzige - Komponente verleiht. Am nach Süden geneigten Moränenhügel Mezzan wird der Großteil des Blauburgunders kultiviert, die Sedimentböden der Würmeiszeit (sogenannte Kampferte) in unmittelbarer Seenähe eignen sich hingegen ausgezeichnet für schwere Rotweinsorten wie Lagrein.

Klima: Südliche Sonne an alpinen Hängen

Das milde, alpin- mediterrane Klima Südtirols mit seinen über 300 Sonnentagen pro Jahr ist die Grundlage für erfolgreichen Weinbau. Dank der Erhebungen des Alpenhauptkammes im Norden werden die Weinberge von kalten Winden und widrigen Witterungseinflüssen vom Atlantik sowie aus Nordeuropa verschont. Nach Süden hin ist das Gebiet hingegen offen, so dass die mediterranen Strömungen von Gardasee und Mittelmeer unsere Rebanlagen mit einer warmen Brise verwöhnen. Zusätzlich hat natürlich auch der Kalterersee als größter natürlicher Badesee Südtirols und wärmster Alpensee einen Einfluss auf das milde Klima in Kaltern. Die Weinbergterrassen sind primär nach Süden und Südosten ausgerichtet, so dass die Sonneneinstrahlung untertags ideal wirken kann, während in den Nachtstunden die Fallwinde vom Mendelkamm für eine markante thermische Exkursion sorgen. Diesen großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, einer Durchschnittstemperatur von 18°C während der Wachstumsphase und ausreichend Niederschlägen verdanken wir Weine mit fruchtbetontem Charakter und alpiner Frische.

Weinbau: Passion und Handarbeit

Das behutsam von Hand gelesene gelesene Traubenmaterial aus unseren Weinbergen wird mit viel Herzblut zu vollendeten Spitzenweinen ausgebaut. Mit Erfahrung und Experimentierfreude von Generationen vinifiziert die Erste+Neue heute zehn typische Südtiroler Sorten. Der Anspruch des Kellermeisters ist es, jeden Wein gleichzeitig zu Original und Entdeckung zu machen. Die Typizität der Rebsorte wird hervorgehoben und die Charakteristika des Herkunftsgebietes herausgearbeitet. Das Ergebnis sind harmonische Weine von bestechender Aromatik und großer Eleganz. In zwei Qualitätslinien entstehen charaktervolle Weiße, sortentypische Rote und ein edelsüßer Dessertwein.

Puntay: Spitzentypen

Die Symbiose von Bodenbeschaffenheit und Mikroklima unserer Spitzenweinberge ist Garant für diese besonderen Weine. Sorgfältig wird beim Ausbau darauf geachtet, das natürliche Potenzial der Trauben zu entfalten. Große Weine, die erkennen lassen, wo sie herkommen und mit spannenden Aromen und Komplexität überzeugen.

Classic – Sortentypen

Die markante Berglandschaft in Verbindung mit den klimatischen Bedingungen im Gebiet um den Kalterer See bietet beste Voraussetzungen für die traditionellen Südtiroler Rebsorten: So entstehen charakteristische Weine mit filigraner Struktur und frischer Frucht.

“Tradition ist nicht die Anbetung der Asche,
sondern die Weitergabe des Feuers.“ (Gustav Mahler)