



Foto: Archiv

In Premiumqualität und Bestausstattung eingerichtet: der Hoppacherhof in Auer.

Hohe Weinschule

Der Hoppacherhof in Auer: Eine Lehrkellerei für Südtirols Wein-Zukunft.



Für die Gemeinde Auer war es in den frühen 1980er-Jahren ein Glücksfall, dass „das Land“ zuerst beim Hoppacherhof (damals vulgo nach der letzten Besitzerin Bottahof genannt), später noch gleich beim Schloss zugebissen hat. So konnte nicht nur die große landwirtschaftliche Grünfläche vor dem historischen Ortskern erhalten bleiben. Es kam noch besser für Auer: „Das Land“ investierte großzügig, das Schloss wurde zur Oberschule für Landwirtschaft (OFL) umgebaut, der Botta-/Hoppacherhof zum wahrscheinlich bestgepflegten, bestfinanzierten landwirtschaftlichen Muster- und Lehrhof aufgerüstet.

Der damalige Regierungschef hieß Durnwalder, ein Pusterer aus armem Bauernhause, der in Wien an der Boku studiert hatte und später, wieder nach Südtirol zurückgekehrt, dafür gesorgt hat, dass für die Landwirtschaft immer Honig und Milch geflossen ist. Vor größerem Präsentations-Stress (Treffen mit Landwirtschafts-Ministern, hochrangigen Delegationen aus dem Ausland) blieben die OFLer und Hoppacherhöfler verschont, weil über die Etsch in die landwirtschaftliche Forschungsanstalt Laimburg noch mehr frisches Geld aus Bozen mit dem Floß gekommen war und dort somit auch ein ultimativer unterirdischer Felsenkeller-Repräsentationssaal für Allfälliges eingebaut werden konnte. Somit entwickelte sich der Hoppacherhof ein bisschen ruhiger,

günstigerweise immer ein bisschen weiter weg vom großen Scheinwerferlicht. Oberschüler, die sich hier in Weinbau und Weinmachen spezialisieren wollen, finden vor allem im Keller ein mustergültiges „Gschirr“ vor: Bernhard Pichler, der Gründungs-Kellermeister, also auch Ausbildungs-Kellermeister der Oberschüler, hat vom Rotor- bis zum Drucktank aus Stahl, vom (Eichen)Barrique über „Tonneau“ bis zum großen Holzfass (Fassbinderei Mittelberger, Sigmundskron), vom Rüttelpult für klassischen Sekt bis zur Flaschenabfüllanlage und Etikettierstraße hier alles in Premiumqualität und Bestausstattung eingerichtet. Von den Lagen rund um den Hoppacherhof (5 ha) haben Bernhard Pichler und seine Schüler besonders beim Chardonnay aufgezeigt: Der zitrusfruchtige, in Stahl ausgebaute CH galt jahrelang als Geheimtipp unter den günstigen „deuxieme chateaux“, also Zweitlinienweinen.

Bei den Rotweinen (Merlot, Cabernet Franc, besonders beim Lagrein) konnte Pichler das Aurer Potenzial vielleicht aus Zeitgründen nur zum Teil voll ausschöpfen. Seit 2013 ist der gestandene Grieser Weinmacher Thomas Mayr der ideale Nachfolger Pichlers im Hoppacher-Keller. „Dem Aurer Lagrein“, so sein aus dem Lagrein-Kerngebiet Gries eingebranntes Credo, „muss man circa 14 Tage länger Zeit zum Reifen geben, außerdem ist eine mutig-radikale Mengenreduzierung sehr wichtig, um beim Lagrein eine tolle Qualität zu erzielen!“

Einen weiteren Preis-Leistungs-Bestwein hat Thomas Mayr mit seinem je zur Hälfte in Stahl und Holz ausgebauten „Basis“-Merlot im Sortiment: Hut ab vor dem schön fruchtigen Jahrgang 2019! Hochfeines Kellergefühl beweist Mayr mit seinem dunkelroten Prestigewein „Rubin“, der im Idealfall 2016 aus 60% Merlot und dem Rest Cabernet Franc gekeltert wurde: ein grandioser Unterlandler „Bordeaux“, straffes Tannin, das ein saftiges (Brombeer)fruchtiges Finale trägt und gut ausbalanciert wirkt. Damit die OFL-Schüler die komplexe Verarbeitung von der Traube, die in gut durchlüftetem Dachlager eintrocknet, bis zum kapriziösen, im Barrique herangezogenen Dessertwein lernen („Passito Aurum“ aus einer Cuvée von vorwiegend Chardonnay mit kleineren Gewürztraminer- und Petit-Manseng-Partien), „impft“ ihnen der sanfte Mayr die wichtigste Kellerphilosophie ein: „Man muss für einen guten Wein nicht nur gute, beste Trauben haben, man muss das Kellerhandwerk vor allem lieben, man muss Spaß haben und gerne in den tiefen Keller hinabsteigen, man muss sich beim Weinmachen viel Zeit lassen!“

(Adresse: Hoppacherhof, Übungshof der Oberschule für Landwirtschaft – Schlossweg 10, Auer – Hofladen, Tel. 0471 810538) ■