

Hofstätter

Tenuta | Weingut *Shortcuts* NO.I

- La famiglia dei nostri Pinot Nero | Die Blauburgunder-Familie | Our Pinot Noir family
- La nostra nuova immagine | Das neue Erscheinungsbild | A new visual identity
- *Ritratti di vini:* de Vite, Kirchegg | *Weinportraits:* de Vite, Kirchegg | *Portraits of wines:* de Vite, Kirchegg
- *Assortimento:* vino, grappa, spumante | *Überblick:* Wein, Grappa, Sekt | *Survey:* wine, grappa, sparkling wine





Pinot Nero per passione

Giornate calde e notti fresche, molte attenzioni tra i filari nel vigneto e altrettante in cantina: il Pinot Noir dà molto ma pretende molto. E noi lo produciamo per passione.

Chi non risica non rosica, deve aver pensato Ludwig Barth von Barthenau quando portò il vitigno di Pinot Nero dalle originarie terre francesi nel Tirolo meridionale, su un altopiano sopra Egna. Intuito e curiosità lo spingevano a tentare di farlo crescere proprio là ... ed ebbe successo! Il Pinot attecchì magnificamente su quei terreni esposti a sud-ovest a 400 metri di altitudine e Barthenau, appassionato del mondo del vino, decise di dedicarsi unicamente alla viticoltura durante la pensione. Da buon chimico, titolare di una cattedra a Vienna, era particolarmente interessato alla composizione degli aromi e nel 1870 aveva acquistato nel borgo di Mazzon tre masi con relative pertinenze. Rovereto, sua città natale, non era troppo distante e quindi si sentiva a suo agio nel panorama montano sudtirolese, tra ripide pareti rocciose e dolci valli, nella sua tenuta, che lui, amante della natura, poteva raggiungere dalla valle dell'Adige in una mezz'ora. Barthenau morì tuttavia ben presto e i suoi possedimenti vennero venduti alla famiglia Foradori, sotto le cui cure il Pinot Nero, un tempo "immigrato", divenne autoctono: una pietra miliare, e di tutto rispetto, nella carta dei territori vitivinicoli d'Italia.

Il Pinot Nero, in tedesco "Blauburgunder", è un vitigno estremamente volubile: ama le giornate calde, ma anche le notti fresche, dunque spiccate escursioni termiche. Nel vigneto esige cure attente, per evitare le malattie, poiché i suoi grappoli compatti con buccia sottile tendono a marcire. In modo non meno difficile si comporta in cantina e richiede estrema attenzione e profonde conoscenze da parte del vignaiolo, che al momento della vinificazione deve agire con sapienza per adattarsi alle diverse vendemmie. La buona riuscita di questa operazione lo premierà con un mosto lievemente fruttato e delicato. Il Pinot Noir dà molto ma pretende molto. "Ti dà soddisfazione", come dice Martin Foradori Hofstätter.

Blauburgunder aus Leidenschaft

Warme Tage, kühle Nächte, viel Pflege im Garten, Sorgfalt im Keller: der Pinot Noir verlangt viel und gibt viel. Wir machen ihn aus Leidenschaft.

Wer nicht wagt, der nicht gewinnt, mag Ludwig Ritter Barth von Barthenau gedacht haben, als er die Blauburgunder-Rebe aus ihrer französischen Heimat nach Südtirol, auf eine Hochebene oberhalb von Neumarkt, brachte. Spürsinn und Neugier trieben ihn, dort ihr Wachstum zu erproben – mit Erfolg! Auf der 400 m.ü.d.M. nach Südwest ausgerichteten Lage gedieh der Burgunder prächtig und Barthenau, Amateur in Sachen Wein, beschloss, sich im Ruhestand ganz dem Weinbau zu widmen. Der Chemiker mit Lehrstuhl in Wien und besonderem Interesse an aromatischen Verbindungen hatte 1870 in dem Weiler Mazon drei Höfe mit Ländereien erworben. Seine Geburtsstadt Rovereto war nicht allzu fern und in der Südtiroler Bergwelt mit ihren schroffen Felswänden und sanften Tälern fühlte er sich zu Hause. Aus dem Etschtal konnte der Naturliebhaber in einer halben Stunde zu seinem Anstanz aufsteigen. Doch Barthenau verstarb früh und sein Anwesen wurde an die Familie Hofstätter-Foradori verkauft. Dank deren Arbeit ist aus dem Blauburgunder, dem einstigen Migranten, längst ein Einheimischer geworden – ein angesehener Meilenstein auf der Karte des Weinlandes Italien.

Der Blauburgunder, französisch Pinot Noir, ist ein äußerst kapriziöses Gewächs: er schätzt warme Tage, kühle Nächte und eine ausgeprägte Thermik. Im Weinberg will er sorgsam gepflegt sein, sonst kränkelt er, denn seine dünnschalige, kompakte Traube neigt zu Fäulnis. Nicht minder heikel erweist sie sich im Keller und fordert die volle Aufmerksamkeit und das ganze Können des Winzers. Beim Vinifizieren muss er sensibel auf das Erntegut des jeweiligen Jahrgangs reagieren. Gelingt ihm dies, so belohnt ihn der Rebensaft mit einer überaus subtilen, feingliedrigen Frucht. Der Pinot Noir verlangt viel und gibt viel. Er „macht zufrieden“, wie Martin Foradori Hofstätter sagt. ↗

Vecchi e preziosi vigneti La tenuta ha la fortuna di possedere vigneti vecchi più di sessant'anni che producono piccoli grappoli non compatti. Tendono meno a marcire ed hanno un sapore più intenso di quelli così diffusi negli anni Settanta e Ottanta del XX secolo e pensati per vendemmie ad altissima resa. Da vecchi impianti di pregio Martin Foradori Hofstätter seleziona con cura singole piante da cui ricava i "rampolli", talee che fa crescere amorevolmente nella propria serra.

Le prime piccole quantità di vino ricavate dalle loro uve danno già un'idea del sapore del nobile prodotto in cui il vignaiolo spera. Da tale selezione si dovrebbero ottenere nuovi impianti nell'arco di quattro-cinque anni, così da poter sostituire le viti ormai esaurite perché troppo vecchie, come già avviene alla tenuta. Secondo la tecnica borgotrona, le viti giovani vengono fatte crescere a ridosso del terreno su strutture metalliche, che anche altrove in Alto Adige stanno sempre più sostituendo la pergola, caratteristica di questa regione vitivinicola.

Gli impianti di Pinot di *Mazzon* sono particolari: sono orientati verso ovest in favore del sole al tramonto e dell'"Ora", un caldo vento meridionale che soffia dal Lago di Garda nel tardo pomeriggio. I grappoli si mantengono così asciutti e sani. Per il Pinot Nero non ci potrebbero essere terreno e microclima migliori. Maturano così le caratteristiche note fruttate di queste uve senza che il vino debba rinunciare a freschezza e acidità. Gli impianti sono poi protetti dai venti ostili grazie ad un bosco confinante con il vigneto e da una parete di calcare che lo sovrasta.

Condizioni ideali per il Pinot Nero Le qualità che l'altopiano di Mazzon, dominante sull'Adige, offre alla viticoltura sono noti da lungo tempo con documenti che attestano la presenza di vigneti fin dal XIV secolo. La varietà più diffusa è il Pinot, da quando Barthenau scoprì nel XIX secolo che il terreno presentava condizioni ideali per questo vitigno, quasi ineguagliate nel resto d'Italia.

La *Vigna S. Urbano* è uno dei siti migliori, vicino alla residenza Barthenau; qui il Pinot Nero trova l'habitat più congeniale. La posizione, i vitigni pregiati e non ultimo la decennale esperienza nella lavorazione delle uve in cantina conferiscono al vino note del tutto peculiari.

Il più semplice Pinot Nero di Hofstätter, che porta il nome antico della località di Mazzon, il *Meczan* Pinot Nero, matura solo in tini d'acciaio. La sua tipicità si presenta inalterata nell'aroma di ciliegia e nel suo essere vellutato, morbido e al contempo fresco.

Il *Riserva Pinot Nero* proviene da viti di 25 anni di Mazzon ed è un vino più avvolgente, ma ancora morbido, in cui il sentore di marasche si abbina a quello di lamponi con fini note erbacee, conferendogli la sua tipica eleganza.

Le viti di oltre sessant'anni che circondano la residenza Barthenau sono destinate esclusivamente all'omonimo Pinot Nero. Il *Vigna S. Urbano* emana una fragranza di amarene e profuma di marmellata di lamponi con un sentore di pepe, cannella e cioccolato: un Pinot Nero di un'annata calda, quello del 2000, ancora un po' chiuso, ma molto omogeneo, morbido e che conserva la propria freschezza. E caratteristiche analoghe dovrebbe conservare anche l'annata successiva, il 2001.

Il Pinot Nero è un vino capriccioso, ma se il clima è favorevole si trova perfettamente a suo agio; in altre annate il vignaiolo deve saperlo domare con arte: un'impresa non facile! Ma noi, alla tenuta Hofstätter, sappiamo bene come si fa. ←

Pinot Noir made with a passion Nothing ventured, nothing gained: that may have been the guiding principle behind Ludwig Ritter Barth von Barthenau's decision to take Pinot Noir vines from their French Burgundian home to South Tyrol, where he planted them on a broad ledge of land above Neumarkt. Intuition and curiosity drove him to experiment with the vine there, with success! Pinot Noir thrived magnificently in this southwest-facing site at an elevation of 400 metres and Barthenau, still an amateur as far as wine was concerned, devoted his retirement to winegrowing. However, Barthenau died soon after and his estate was sold to the Foradori family. In their care the Pinot vine, the former immigrant, became established as a native – a highly regarded milestone in Italy's wine map. // Pinot Noir is an extremely temperamental and demanding plant: it loves warm days, cool nights and strongly contrasting temperatures between day and night time temperatures. As Martin Foradori-Hofstätter puts it: "Pinot Noir is extremely exacting, but also highly rewarding. It gives satisfaction". He is now fortunate in having 60 year-old vines at his disposal. They produce small, loose-berried grapes less susceptible to rot and more concentrated in flavour compared with the more widely-grown clones planted in the 1970s and '80s. Individual vines are selected from this precious vineyard and used to produce 'offspring' in the estate's own nursery. The first small quantities of wine made from these grapes provide a foretaste of what the winegrower is confident will turn out to be very fine wine indeed. Larger-scale planting with these specially selected vines is expected to be carried out in four to five years. Vines which have become frail and unproductive through age are already being replaced. Like in Burgundy the young vines are trained according to the 'Guyot' trellising system, vertically for around 50 cm above the ground, then horizontally to form a cordon. Traditionally vines in South Tyrol are trained to form pergolas, though the French system is becoming increasingly common in the region. // It has long been known that the Mazzon plateau overlooking the Adige Valley is ideal for growing fine wines and the Vigna San Urbano is one of the very best sites, situated close to the Barthenau manor house. // The basic Hofstätter Pinot Noir bearing the historic name of the hamlet Mazzon, our 'Meczan' Pinot Nero is vinified and aged in stainless steel tanks. Its pure Pinot Noir fruit shines through with aromas of cherry. It is velvety and mellow on the palate and fresh in flavour. // The 'Riserva' Pinot Nero from Mazzon, produced from grapes grown on 25 year-old vines, is more concentrated though still mellow. Its cherry fruit melds harmoniously with the aroma of raspberry and a delicate hint of spice which adds elegance to the wine. // Pinot Noir vines exceeding 60 years of age surround the Barthenau manor and their produce is reserved for Vigna San Urbano. This wine exudes the aroma of sour cherry, raspberry jam with hints of pepper, cinnamon and dark chocolate. // Pinot Noir may be capricious in character, difficult to grow and requiring constant care and attention, though it is content when the weather is accommodating. In less favourable years the winegrower has his work cut out to keep up its spirits. This is no easy task, though in the Hofstätter estate we know how to deal with its moods.

Informazioni sui prodotti | Produktinformation | product information



Quattro Pinot Nero per tutte le occasioni

La fama di Hofstätter, una delle prime tenute vitivinicole dell'Alto Adige, è legata a doppio filo con il lavoro pionieristico dedicato al Pinot Nero. Proponiamo infatti quattro linee diverse: il tipico e fruttato *Meczan*; il *Crozzol*, che prende nome dall'omonimo vigneto a coltivazione biologica; il ben noto *Riserva*, le cui uve, proprio come quelle del nostro Pinot d'eccellenza, il *Vigna S. Urbano*, provengono dai magnifici vigneti attorno alla residenza Barthenau.

Vier Blauburgunder für alle Gelegenheiten

Das Ansehen von Hofstätter als eines der ersten Weingüter Südtirols hängt eng mit der wegweisenden Arbeit mit dem Blauburgunder zusammen. Wir bieten vier unterschiedliche Linien: den sortentypischen, fruchtigen *Meczan*; den aus dem gleichnamigen Bio-Weingut stammenden *Crozzol*; den weithin bekannten Blauburgunder *Riserva*, dessen Trauben ebenso wie jene unseres Spitzen-Pinots *Vigna S. Urbano* aus den herausragenden Lagen rund um unser Weingut Barthenau stammen.

Four fine Pinot Noirs for all occasions

The prestige which Hofstätter enjoys as one of South Tyrol's top and foremost wine estates is largely due to its pioneering work with Pinot Noir. We offer four distinctive tiers: the fruity *Meczan* with its unmistakable varietal character; the *Crozzol*, from the vineyard of the same name, grown and made according to biological principles; the internationally renowned Pinot Noir '*Riserva*' and our top Pinot Noir, the *Vigna S. Urbano*, both made from grapes grown in the superb sites surrounding the Barthenau estate.

Kostbares altes Rebgut Nun hat er das Glück, über 60 Jahre alte Rebstöcke zu verfügen, die kleine und lockere Trauben hervorbringen. Sie sind weniger anfällig für Fäulnis und konzentrierter im Geschmack als die verbreiteten, den Ertrag maximierenden Züchtungen der 70er und 80er Jahre. Aus dem kostbaren alten Rebgut selektiert Martin Foradori Hofstätter sorgfältig einzelne Stöcke, aus denen er in einer eigenen Rebschule den „Nachwuchs“ zieht. Erste kleinere Mengen Wein, die aus dessen Trauben gewonnen werden konnten, geben bereits einen Vorgeschmack auf den edlen Tropfen, den sich der Winzer erhofft. Mit dem ausgewählten Rebgut sollen in vier bis fünf Jahren große Neupflanzungen angelegt werden. Altersmüde Stöcke ersetzt man schon heute. Wie in Burgund werden die jungen Reben bodennah auf Drahtrahmen gezogen, die auch andernorts in Südtirol zunehmend die Pergel verdrängen, die bislang den Charakter dieser Weinregion prägten.

Einmalig sind die Burgunderlagen von *Mazzon*: Sie neigen sich westwärts der Abendsonne zu und der „Ora“ entgegen, einem warmen Südwind, der bis in die späten Nachmittagsstunden vom Gardasee heraufbläst. So werden die Trauben trocken und gesund gehalten. Boden und Mikroklima könnten für den Blauburgunder nicht besser sein. Die charakteristischen Fruchtnoten der Traube reifen heran, ohne an Frische und Säure einzubüßen. Vor scharfen Winden schützen ein an die Weingärten grenzender Wald und eine hoch aufsteigende Kalksteinwand.

Ideale Bedingungen für den Pinot Noir Von alters her sind die Vorzüge des Plateaus von Mazzon oberhalb der Etsch für den Weinbau bekannt. Urkunden belegen Rebärten bereits für das 14. Jahrhundert. Die vorherrschende Sorte ist, seit Barthenau im 19. Jahrhundert herausfand, dass das Terrain für diese Rebe ideale Bedingungen bietet – wie übrigens kaum ein anderes in Italien –, der Burgunder.

Die *Vigna S. Urbano* ist eine der besten Lagen am Ort, nahe am Ansitz Barthenau gelegen. Hier findet der Blauburgunder sein Habitat. Die Lage, der wertvolle Rebbestand und nicht zuletzt die jahrzehntelange Erfahrung mit der Traube im Keller geben dem Wein seine ganz eigene Note.

Der einfachste Blauburgunder von Hofstätter, der die historische Bezeichnung des Ortes Mazzon im Namen führt, der *Meczan* Pinot Nero, ist nur im Stahltank ausgebaut. Die Pinot-Frucht ist unverfälscht in ihren Kirscharomen, samtig, sehr weich und zugleich frisch.

Der von 25-jährigen Reben aus Mazzon stammende „Riserva“ *Pinot Nero* ist dichter, dabei aber doch weich. Die Frucht von Kirschen paart sich mit der von Himbeeren und einer feinen Würze. Sie gibt dem Wein seine Eleganz.

Die über 60 Jahre alten Reben rund um den Ansitz Barthenau sind dem gleichnamigen Pinot Nero vorbehalten. Der *Vigna S. Urbano* verströmt den Duft der Amarenakirsche, würzt Himbeerkonfitüre mit ein wenig Pfeffer, Zimt und Schokolade: ein noch etwas verschlossener, aber sehr homogener, weicher Blauburgunder aus einem warmen Jahr, der seine Frische behalten hat. Ähnlich dürfte auch der folgende Jahrgang 2001 ausfallen.

Der Blauburgunder gibt sich zwar launisch, kommt ihm jedoch das Wetter entgegen, fühlt er sich wohl. In anderen Jahren muss ihn der Winzer mit Geschick bei Laune halten. Kein leichtes Unterfangen! Doch am Weingut Hofstätter weiß man, wie es geht. ←



Nuova immagine, stessa identità

Nuove etichette, nuova comunicazione:
la nuova immagine aziendale dà alla nostra tenuta
un'identità grafica al passo con i tempi.

L'assaggio è stata l'etichetta del Pinot Nero Riserva anno 2000: il suo linguaggio grafico è essenziale, basato prevalentemente su effetti tipografici e su un brillante gioco di vuoti. È stata questa l'occasione per verificare l'attualità di tutte le nostre etichette e per rivedere in tal senso anche nella sostanza la nostra immagine aziendale.

I vini che quest'anno proporremo sul mercato si presenteranno con una nuova veste grafica. Le nuove etichette sono a volte caute evoluzioni dei modelli precedenti: è facile riconoscere subito la linea delle tenute, e lo stesso vale per le nuove etichette della linea classica, mentre radicalmente nuove sono quelle di Kolbenhofer, Crozzol e Kirchegg. In questa linea cerchiamo di interpretare le nuove tendenze nel mercato dei vini con personalità e modernità.

Cultura del segno e cultura del vino. Malgrado le diversificazioni, tutte le etichette sono riconducibili facilmente ad un'unica famiglia. E qui di esprime uno dei pilastri del nuovo "corporate design": ogni dettaglio grafico deve rimandare alle caratteristiche della linea, il cui elemento saliente è il sapiente uso del segno scritto. Utilizziamo una reinterpretazione di un carattere "Antiqua barocco" dell'incisore scozzese Alexander Wilson che risale al 1760. Diversamente dall'architettura, la scrittura barocca del tempo era caratterizzata da un tratto più sobrio e "strutturalmente scarno", che può assomigliare ad alcuni caratteri tipografici "moderni" del XX secolo. Questa scelta grafica e tipografica è emblematica della possibile sintesi tra elementi barocchi e moderni elementi essenziali, che può in senso lato aver valore anche per la cultura vinicola contemporanea.

Vecchio e nuovo nel tratto scritto e nell'emblema. Al tradizionale carattere, soltanto un po' rielaborato, del marchio Hofstätter viene attribuito un valore trainante per il nostro corporate design, che diviene un tipico "marchio ombrello". Il suo legame con la scrittura corsiva sottolinea il contributo ancora essenziale dell'uomo nella produzione di vini d'alta qualità, al di là di ogni evoluzione tecnologica. L'emblema, ristilizzato e ricollegato al modello originale della famiglia Foradori-Oberhofer, evidenzia la tradizione e la rappresentatività della tenuta Hofstätter. Al centro è lo stambecco, che come animale araldico raffigura la forza, come simbolo mitologico il sole che sale allo zenit, e quindi il ciclo delle stagioni.

Classicità moderna senza tempo. Anche una tenuta ricca di storia come Hofstätter continua a percepire la necessità di riposizionare la propria immagine. I nuovi canoni grafici caratterizzano uno stile che trasferisce elementi classici in un contesto contemporaneo. Il segno scritto, uno degli "strumenti" culturali fondamentali dell'uomo, diviene così una peculiarità estetica per l'immagine della tenuta. La combinazione con altri "ingredienti" grafici: lo stemma, il carattere, il colore, gli spazi bianchi ecc. genera un'immagine originale ed unitaria, che in tutte le sue applicazioni renderà ben riconoscibile il legame con la nostra tenuta e le nostre aspirazioni. ←

Eine neue visuelle Identität

Neue Etiketten, neue Kommunikationsmittel:
Das neue Corporate-Design schafft eine zeitgemäße
grafisch-visuelle Identität für unser Haus.

Die Etikette für unsere Blauburgunder-Riserva Jahrgang 2000 war ein erster Vorgeschmack: ihre vorwiegend auf Typographie und dem großzügigen Umgang mit Leerraum basierende, sehr reduzierte grafische Sprache fand großen Zuspruch. Wir nahmen das zum Anlass, um alle Etiketten auf ihre Angemessenheit hin zu überprüfen und in diesem Zusammenhang generell die Grundlagen unseres Erscheinungsbildes zu diskutieren.

Mit den in diesem Jahr auf den Markt kommenden Weinen präsentieren sich unsere Produkte nunmehr im neuen grafischen Gewand. Teilweise stellen die neuen Etiketten behutsame Weiterentwicklungen dar: Die Höfelinie ist auf den ersten Blick wieder zu erkennen, ebenso die neuen Etiketten der Basislinie.

Markant neu gestaltet sind dagegen die Etiketten für Kolbenhofer, Crozzol und Kirchegg. In dieser Linie versuchen wir, die Entwicklungen am Weinmarkt auf unsere eigene, zeitgemäße Art zu interpretieren.

Schriftkultur und Weinkultur. Trotz dieser Unterschiede sind alle Etiketten auf den ersten Blick als Teil einer Familie erkennbar. Und darin besteht eines der Hauptanliegen des neuen Corporate-Design: In jedem grafischen Detail sollten die Eigenarten der gesamten Linie spürbar sein. Prägendes Element ist dabei der kultivierte Umgang mit Geschriebenem. Wir verwenden nun eine Neuinterpretation einer Barock-Antiqua-Schrift des schottischen Stempelschneiders Alexander Wilson aus dem Jahr 1760. Im Gegensatz zur Barock-Architektur sind die Schriften aus dieser Zeit von einem eher nüchternen, „konstruktiv-reduzierten“ Zug geprägt, der sie nahe zu manchen „modernen“ Typografien des 20. Jh. stellt. Diese (typo)grafische Geste thematisiert somit die durchaus

mögliche Synthese aus barocken und modern-reduzierten Elementen, was im übertragenen Sinn auch für die zeitgenössische Weinkultur gelten kann.

Alter neuer Schriftzug und neues altes Wappen. Dem bekannten, in einigen Details überarbeiteten Hofstätter-Schriftzug kommt auch weiterhin eine tragende Bedeutung im Corporate-Design zu: Er fungiert als klassische Dachmarke. Sein handschriftlicher Charakter betont den trotz aller Technisierung noch immer eminent wichtigen menschlichen Anteil bei der Erzeugung hochwertiger Weine. Das neu gestaltete und wieder auf die Originalvorlage der Familie Hofstätter-Oberhofer bezogene Wappen unterstreicht die Tradition und heutige Bedeutung des Weinguts Hofstätter. Im Zentrum dabei: der Steinbock. Als Wappentier steht er für Stärke, als mythisches Zeichen für die wieder zur Himmelshöhe steigende Sonne, damit auch für den Kreislauf der Jahreszeiten.

Zeitlose, moderne Klassik. Auch für ein traditionsreiches Weingut wie Hofstätter besteht immer wieder die Notwendigkeit, sich im äußeren Erscheinungsbild neu zu positionieren. Die neuen grafischen Grundlagen prägen einen Stil, der klassische Elemente in einem zeitgenössischen, modernen Kontext bringt. Dabei wird Schrift – als eines der wesentlichen kulturellen „Werkzeuge“ des Menschen – für das Weingut Hofstätter zu einem wichtigen visuellen Merkmal. Das Zusammenspiel mit den anderen grafischen „Zutaten“ – Wappen, Schriftzug, Farben, Weißraum etc. – formt ein einheitliches, typisches Erscheinungsbild, das alle einzelnen Anwendungen unverkennbar als Teil unseres Weinguts und unserer Ansprüche zu erkennen gibt. ←

deVite – vivace ed esotico

Gia il suo aspetto esteriore è inusuale: l'etichetta trasparente su cui campeggia il segno scritto "deVite", esotico e di grandi dimensioni, esprime quell'idea di leggerezza e gioventù che si può gustare dopo aver aperto la bottiglia.

Le uve di questa cuvée, Pinot Bianco, Müller Thurgau e Sauvignon, crescono su vigneti in collina a Termeno e nei paesi limitrofi su terreni marnosi leggeri e soggetti a riscaldamento veloce. Il deVite ha colorazione giallo chiara con leggeri riflessi verdognoli; vivace e fresco all'olfatto con sentori di mele nuove, erba limoncina, fiori di sambuco e vaniglia, nel bicchiere si evolve verso profumi erbacei e aroma di noce.

Si gusta come un vino vivace dal carattere fresco, con un'acidità fine e rinfrescante e un'eccellente equilibrio. Gli aromi di frutti e di fiori si ripetono al palato e sono caratteristici di questo vino. Il retrogusto è ben strutturato e persistente.

deVite è un vino di classe che va bevuto giovane per poterne assaporare pienamente i freschi aromi. ←

De Vite – vibrant and exotic The grapes which go into this cuvée – Pinot Blanc, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc – grow in our hillside vineyards around Tramin and adjoining areas. // De Vite is pale yellow in colour with delicate green reflexes, very lively and fresh in character. Its aroma is reminiscent of fresh apple with a hint of lemon grass, elderflower and a nuance of vanilla. The wine develops very agreeably in bouquet and becomes more and more floral. It is refreshing on the palate, fresh, slender with firm acidity and characterised by superb harmony, well-structured on the finish with impressive length. // De Vite is a classy wine to be enjoyed young while it retains its youthful freshness and primary aromas.

deVite – lebendig und exotisch

Schon seine äußere Erscheinung ist ungewöhnlich – das transparente Etikett mit dem großen, exotischen Schriftzeichen „deVite“ drückt genau jenes Gefühl der Leichtigkeit und Jugendlichkeit aus, das man nach dem Öffnen der Flasche genießen kann.

Die Trauben dieser Cuvée – Weißburgunder, Müller Thurgau, Sauvignon – wachsen in unseren Hanglagen in Tramin und angrenzenden Gebieten auf lockeren, leicht erwärmbaren Mergelböden. Der deVite verfügt über eine hellgelbe, zart grünliche Farbe. Seine lebendige, frische Note in der Nase mit Anklängen an frische Äpfel, Zitronengras, Holunderblüten und Vanille geht im Glas allmählich über in die grasige Richtung mit Anklängen an nussige Aromen.

Im Geschmack ist er lebendig mit frischem Charakter, einer feingliedrigen, erfrischenden Säure und ausgezeichneter Balance. Die Frucht- und Blütenaromen wiederholen sich am Gaumen und prägen den Wein. Der Abgang ist gut strukturiert und lang anhaltend.

Der deVite – ein junger Wein mit Klasse, der jung getrunken werden will, damit seine frischen Aromen auch voll zur Geltung kommen. ←



Kirchegg 2004 – classico con note di terra

La prima annata, il 2002, non aveva ancora un nome proprio e solo dal 2003 questa cuvée di Merlot e Cabernet porta il nome Kirchegg, dal podere il cui terreno argilloso caratterizza le peculiarità di questo vino.

Merlot e Cabernet Sauvignon sono vitigni d'origine francese, ma nel tempo si sono attestati in tutte le zone vitivinicole del mondo come varietà consolidate. Anche in Alto Adige questi vitigni sono diffusi da oltre un secolo e quindi perfettamente acclimatati; i loro vini arricchiscono le tipicità proprie del vitigno con le note caratteristiche del terreno su cui crescono, qui in Alto Adige, e in particolare nei nostri poderi.

La vinificazione comincia con grappoli che vengono pigiati e diraspiti con prudenza, fermentando per circa dieci giorni dopo breve macerazione. La maturazione avviene per dieci mesi in botti di rovere, di cui metà di grandi e metà di piccole dimensioni, e per otto mesi ulteriori in bottiglia.

Il Merlot/Cabernet Sauvignon è un vino rosso classico e si accompagna molto bene a piatti di carne saporiti come manzo, agnello, selvaggina e ai formaggi erborinati. Essendo un vino non invadente si adatta perfettamente alla degustazione fuori pasto, quale un piacevole e rilassato dopocena. Il colore del Kirchegg è carico, rosso rubino intenso, come intenso è il profumo, con leggere note erbacee, caldo e maturo, che persiste a lungo nel bicchiere con sentori cangianti. Sulla lingua è robusto, secco, con tratti di frutti selvatici e terrosi, persistenti grazie ad una marcata tannicità. ←



Kirchegg 2004 – classic and earthy The first vintage, the 2002, did not bear a name. Subsequently the 2003, made from a cuvée of Merlot and Cabernet was named 'Kirchegg' after the site of the vineyard whose loamy soils impart a distinctive quality to the wine. // Both Merlot and Cabernet have been growing in South Tyrol for well over a century and have acclimatised perfectly. They yield wines with typical varietal character which strongly expresses the soils on which they are grown, traits which are especially pronounced here in South Tyrol and particularly in our area. // Our Merlot/Cabernet Sauvignon is a classic red wine and an ideal accompaniment for substantial meat dishes such as beef, lamb, venison, game and piquant cheeses. Its unobtrusive character also makes it perfect for social drinking without food, or for relaxing with and savouring. It is intense ruby in colour with an intense, lightly herbaceous aroma which after a while mellows in the glass and continues to evolve. On the palate it is concentrated, dry with wild and earthy characteristics which resound long after swallowing thanks to its sweet tannins and grip.

Der Kirchegg 2004 – klassisch und erdig

Der erste Jahrgang 2002 trug noch keinen Namen – seit dem Jahrgang 2003 heißt unsere Cuvée aus Merlot und Cabernet nun „Kirchegg“ –, benannt nach der Lage des Weinberges, dessen Lehmboden die Charakteristik dieses Weins mitträgt.

Merlot und Cabernet Sauvignon stammen ursprünglich aus Frankreich, zählen aber mittlerweile in allen Weingegenden der Welt zum festen Bestandteil des Repertoires. Auch in Südtirol sind diese Sorten seit über einem Jahrhundert verbreitet und somit perfekt akklimatisiert. Sie bringen hier Weine hervor, die die typischen Merkmale dieser Sorten um die besonderen Noten des Bodens, auf dem sie hier in Südtirol und im Speziellen auch bei uns wachsen, bereichern.

Bei der Vinifikation werden die Trauben schonend gequetscht und entrappt und nach einer kurzen Mazeration für ca. zehn Tage vergoren. Die Reifung erfolgt dann für 10 Monate in Eichenholzfässern, davon 50% in großen und 50% in kleinen Fässern, und weitere 8 Monate nach der Füllung in der Flasche.

Der Merlot/Cabernet Sauvignon ist ein klassischer Rotwein und ein guter Begleiter für handfeste Fleischgerichte wie Rindfleisch, Lamm, Wild und würzigen Käse. Unaufdringlich, wie er ist, eignet er sich aber auch als Solitär für einen ungezwungenen und trotzdem genussvollen Abend. Sein Farbe ist ein reiches, intensives Rubinrot, sein Geruch kräftig, leicht grasig, warm und reif, der auch nach langem Stehen im Glas nicht nachgibt und sich ständig entwickelt. Auf der Zunge ist er robust, trocken, mit einer wilden und erdigen Komponente, die dank einer soliden Tanninbasis lang anhaltend ist. ←



In breve

Il nostro assortimento

Ecco una breve presentazione del nostro assortimento. Qualora desideriate informazioni più dettagliate sui nostri vini, saremo lieti di inviarvele per posta. In alternativa vi invitiamo a visitare il nostro sito: www.hofstatter.com

Im Überblick

Unser Sortiment

Hier finden Sie unser gesamtes Lieferbares Sortiment im Überblick. Wenn Sie weiterführende Beschreibungen zu unseren Weinen wünschen, so schicken wir Ihnen diese gerne zu. Oder Sie besuchen unsere Homepage: www.hofstatter.com

Survey

Our range

Here you can obtain an overview of our entire range of wines currently available. Should you be interested in finding out more about individual wines with detailed descriptions we would be delighted to send them to you. Alternatively you could visit our homepage: www.hofstatter.com



Barthenau Vigna S. Michele

Le uve maturano in modo ottimale nei poderi attorno alla tenuta Barthenau all'altitudine di 450 metri di altitudine grazie alla posizione, in leggero pendio, favorita da un irraggiamento ideale e da un'ottima aerazione. Giornate calde e notti fresche sono una garanzia per un elevato grado di acidità e per la notevole tenuta all'invecchiamento di questo vino. Una cuvée dalla spiccata personalità (70% Pinot Bianco, 25% Chardonnay, 5% Sauvignon e Riesling) che matura pienamente dopo un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Die Trauben gedeihen rund um das Weingut Barthenau auf einer Höhe von 450 m ü.d.M. Die Lage des Weinberges an einem leicht abfallenden Hang begünstigt dank idealer Sonneneinstrahlung und guter Durchlüftung eine optimale Reife der Trauben. Warme Tage und kühle Nächte sind ein Garant für hohe Säuregrade und dadurch für die lange Lagerfähigkeit dieses Weines. Eine Cuvée mit starker Persönlichkeit (70% Pinot Bianco, 25% Chardonnay, 5% Sauvignon und Riesling), welche sich nach einem zusätzlichen Jahr Flaschenreife voll entwickeln kann.

The grapes come from the peerless vines growing around the Barthenau manor house at an elevation of 450 metres above sea level. This site with its lightly sloping terrain blessed with ideal insolation and excellent aeration yields perfectly ripe grapes. Warm days alternating with cool nights ensure high but harmonious acidity and consequently a long life expectancy for the resulting wines. This wine of strong personality is a cuvée of 70% Pinot Blanc, 25% Chardonnay, the remaining 5% being made up of Sauvignon Blanc and Riesling. Its personality will emerge to the full after an additional year's bottle ageing.



Cabernet Sauvignon



Meczan Pinot Nero



Kirchegg Merlot-Cabernet



Crozzol Pinot Nero



Riserva



Kolbenhof Gewürztraminer
Südtirol DOC



Steinraffler Lagrein
Südtirol DOC



Barthenau Vigna S. Urbano
Pinot Nero Südtirol DOC



Yngram



Brut



Joseph Gewürztraminer
Spätlese Südtirol DOC



Grappa Barthenau
Pinot Nero



Grappa Kolbenhof
Gewürztraminer



Grappa Steinraffler
Lagrein



Grappa Yngram

J. Hofstätter

Tenuta
J. Hofstätter srl
Piazza Municipio 7
39040 Termeno (bz)
Alto Adige/Italia
info@hofstatter.com
www.hofstatter.com

Weingut
J. Hofstätter GmbH
Rathausplatz 7
39040 Tramin (bz)
Südtirol/Italien
Fon +39/0471/860161
Fax +39/0471/860789