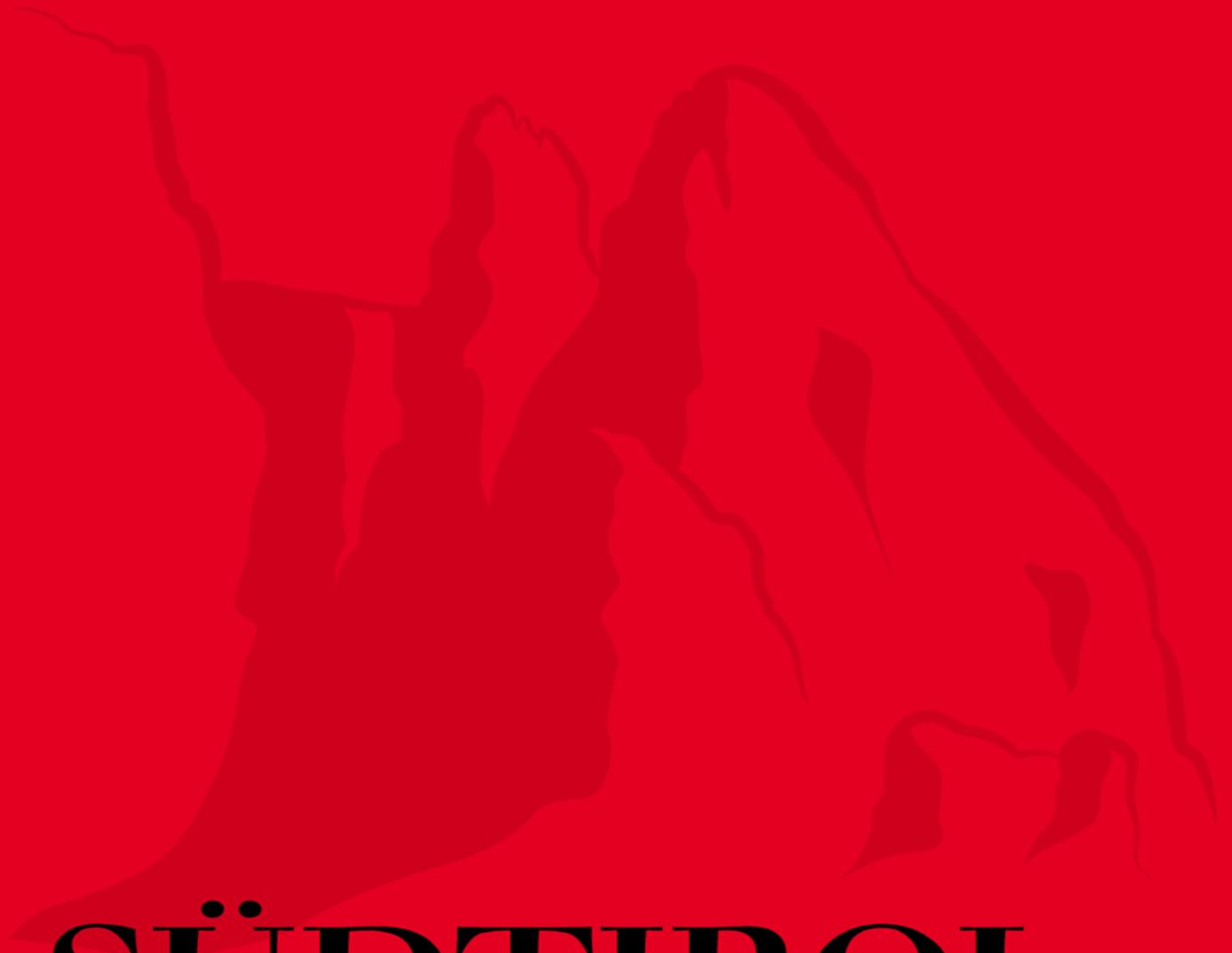


Gault & Millau^{.IT}

GENUSSGUIDE ITALIEN



SÜDTIROL 2021 / 2022

96
bewertete
Weingüter

133 ausge-
zeichnete
Restaurants

102
ausgewählte
Hotels

174 neue
Genuss-
adressen

Gault&Millau
GENUSSGUIDE ITALIEN

SÜDTIROL 2021 / 2022

96 Weingüter, 133 Restaurants und Gaststätten, 174 neue Entdeckungen und 103 Hotels, von den Gault&Millau Experten entdeckt, getestet und bewertet.

Leitung der Verkostungen sowie des Expertenrats Otto Geisel

Executive Publisher Ursula Haslauer

Geschäftsführung Hans Fink (v.i.S.d.P.)

Projektleitung Pia Epp

Anzeigenvermarktung Burda Community Network GmbH, Geschäftsführer Burkhard Graßmann (Sprecher), Michael Samak

Publisher Management Meike Nevermann (Ltg.), Anja Kallmeier

Verantwortlich für den Anzeigenteil Tobias Albrecht AdTech Factory GmbH & Co. KG, Hauptstraße 127, 77652 Offenburg Es gilt die aktuelle Preisliste, bcn.burda.de

Vertrieb MZV GmbH & Co. KG, 85716 Unterschleißheim, www.mzv.de Münchner Verlagsgruppe GmbH, Türkenstraße 89, 80799 München

Vertriebskoordination Kerstin Gajewi

Gault&Millau-Verkostungsteam Wein der vorliegenden Ausgabe Eva Adler, Jossi Loibl, Thomas Sommer, Herbert Stiglmaier, Lukas Gerges, Melanie Wagner, Klaus Wählen

Regionale ExpertInnen und Gäste der Verkostung in Bozen Angelo Carillo, Umberto Carrescia, Stephan Filippi, Gerhard Kofler, Rudi Kofler, Hartwig Mumelter, Jo Pfister, Willi Stürz, Hans Terzer, Robert Unterholzner, Michaela Untersulzner.

Redaktion Ursula Macher, Lisa Laimer

Autoren Ella Authier, Eva Adler, Otto Geisel, Jossi Loibl, Karl Joseph, Ursula Macher, Hartwig Mumelter, Patrick Rina, Michaela Untersulzner

Fotoredaktion Lisa Laimer, Nick Pulina

Fotocredits Atlantide Phototravel, Udo Bernhart / Kellerei Terlan, Ivo Corrà, FooTToo, IDM Südtirol-Alto Adige / Florian Andergassen, IDM Südtirol-Alto Adige / Alex Filz, IDM Südtirol-Alto Adige/Marion Lafogler, IDM Südtirol-Alto Adige / Andreas Mierswa, IDM Südtirol-Alto Adige / Alex Moling, IDM Südtirol-Alto Adige / Hannes Niederkofler, IDM Südtirol-Alto Adige / Benjamin Pfitscher, IDM Südtirol-Alto Adige / Jessica Preuhs, IDM Südtirol-Alto Adige / Damian Pertoll, IDM Südtirol-Alto Adige / Angelika Schwarz, IDM Südtirol-Alto Adige / Harald Wisthaler, IDM Südtirol-Alto Adige / Clemens Zahn, Greta Obermüller, Markus Schumacher / EyeEm, Westend61

Layout und Satz brand unit GmbH, Lehargasse 7, A-1060 Wien

Creative Direction Albert Handler

Art Direction Vanessa Buchschacher

Graphic Design Harry Weber

Kartografie brand unit GmbH, Lehargasse 7, A-1060 Wien

Lithografie Mario Rott, brand unit GmbH, Lehargasse 7, A-1060 Wien
Lektorat Print Company Verlagsgesellschaft m.b.H., Gumpendorfer Str. 41/6, A-1060 Wien

Datenmanagement Sebastian Schäfer, Katharina Weber

eBook by ePUBoo.com

Verlag Burda Studios Pictures GmbH, Arabellastraße 23, 81925 München,
www.burda.com

Copyright by

Burda Studios Pictures GmbH,
Gault&Millau Italia / 1. Auflage 2021

Eine Verwertung des urheberrechtlich geschützten Gault&Millau Deutschland und aller in ihm enthaltenen Beiträgen und Abbildungen, insbesondere durch Vervielfältigung oder Verbreitung, ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar, soweit sich aus dem Urheberrechtsgesetz nichts anderes ergibt. Insbesondere ist eine Einspeicherung oder Verarbeitung des auch in elektronischer Form vertriebenen Werkes in Datensystemen ohne Zustimmung des Verlages unzulässig. Für die Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir in keinem Fall übernehmen.

Druck- und Satzfehler vorbehalten. Hinweise und Anregungen gerne an:
gaultmillau@burdastudios.com

© Burda Studios Pictures GmbH,
Arabellastraße 23, 81925 München

1. Jahrgang

ISBN 978-3-7423-1935-7
ISBN Ebook pdf 978-3-7453-1663-6
ISBN Ebook epub 978-3-7453-1664-3
GTIN 4193307416905 01

Die Genusswelt der Weine und Restaurants finden Sie auch auf Facebook
www.facebook.com/gaultmillaudeutschland und Instagram
www.instagram.com/gaultmillau_deutschland

Jetzt zu unserem Newsletter anmelden und immer auf dem Laufenden bleiben
www.gaultmillau.de

INHALTSVERZEICHNIS

Editorial

Legende

Unsere Grundsätze

Südtirol

Übersicht und Kurzinfo

Zwischen Tradition und Moderne

Unsere Entdeckungen des Jahres

Südtirol, die kulinarische Schatzkammer im Zentrum der Alpen

Die besten Blauburgunder

BOZEN & UMGEBUNG

Gelebte Vielfalt

Der St. Magdalener – Zurück in die Zukunft!

Die besten St. Magdalener

Tipps von Heinrich & Gisela Schneider

Karte

Übersicht

Wein

Gastronomie

Hotels

Einkaufen

EISACKTAL & WIPPTAL

Liebe auf den zweiten Blick

Der Sylvaner und das Eisacktal, eine glückliche Allianz

Die besten Sylvaner

Tipps von Veronika Stötter

Karte

Übersicht

Wein

Gastronomie

Hotels

Einkaufen

PUSTERTAL & DOLOMITEN

Rustikale Schönheit

Tipps von Norbert Niederkofler

Karte

Übersicht

Gastronomie

Hotels

Einkaufen

SÜDTIROLS SÜDEN

Eine bunte Mischung

Gewürztraminer

Die besten Gewürztraminer

Bordeaux stand Pate

Tipps von Arno Baldo

Karte

Übersicht

Wein

Gastronomie

Hotels

Einkaufen

MERAN & VINSCHGAU

Von Almkäse und Oliven

Retterin der Rebe

Die Meraner Traubenkur

Die besten Weißburgunder

Tipps von Gianni Bodini

Karte

Übersicht

Wein

Gastronomie

Hotels

Einkaufen

Impressum

Liebe Freunde der Südtiroler Genuss-Vielfalt,

wahrer Genuss ist eng verbunden mit der Freude an der Vielfalt und diese ist hier im Herzen des Alpenraums in einer Fülle vorhanden, wie man sie ihresgleichen weltweit kaum mehr findet.

Diesen Schatz an einheimischen Pflanzen- und Tierarten sowie überlieferte Rezepturen erlebbar zu machen, zu pflegen und für die zukünftigen Generationen zu bewahren, ist eine Mammut-Aufgabe, der sich ein überwältigend großer Teil der Südtiroler Bevölkerung verschrieben hat.

Diese Arbeit setzt viel Wissen voraus, benötigt mindestens genauso viel **Liebe zum Detail** und bedeutet oft auch den Verzicht auf den schnellen wirtschaftlichen Erfolg – der hier so quicklebendige, im wahrsten Sinne des Wortes konservative, also bewahrende Geist hat weder mit Fantasielosigkeit zu tun, noch wohnt er nur älteren Semestern inne.

Genau dies ist der Grund, warum die neue Generation der **Gault&Millau-Genussguides** ihre **Weltpremiere hier in Südtirol** feiert und zum Auftakt auch einen neuen wertschätzenden Zugang – ohne Superpräzision vorgaukelnde Bewertungspunkte mit Kommastellen – bietet und sich auf die Vielfalt der Empfindungen, explizit beim Wein, und auf die generationsübergreifenden Verkostungs-Panels und nicht auf Einzelurteile stützt.

Wir wünschen Ihnen mit diesem Buch als Guide hin zum wahren Genuss ebenso viel Vergnügen, wie wir es bei den vielen Besuchen bei den besten Adressen Südtirols hatten.



Otto Geisel



Ursula Haslauer

Legende

ICONS



InhaberIn



BetriebsleiterIn



KellermeisterIn



GastgeberIn



Chefkoch / Chefköchin



Sommelier / Sommelière



Geschlossen

Res.

Reservierung nötig
oder empfohlen



Barrierefrei, für Behinder-
te besonders geeignet



Parkplatz



Keine Kreditkarten



Terrasse / Garten



Raucherlounge



Hunde nicht geduldet



Übernachtungsmöglichkeit



Regionale Küche



Besonders schönes /
historisches Ambiente



Eigener Gemüsegarten



Wellness & Spa



Pool / Seezugang



Aufladestation
für Elektro-Autos



Schloss- & Burghotel



Gute Bar / Barkeeper



Keine Kinder



Familienfreundlich



Bemerkenswerte
Weinkarte



Bemerkenswertes
Restaurant



Außergewöhnlich
guter Service

KLASSIFIZIERUNG



WEINGÜTER



Weltklasse



internationale
Spitze



ausgezeichnet



beeindruckend



sehr



empfehlenswert



WEINE



Weltklasse



internationale

Spitze



ausgezeichnet



beeindruckend



sehr



empfehlenswert

♥ Lieblingswein des Winzers



GASTRONOMIE



Höchstnote für
die weltbesten
Restaurants



Prägende Küche,
führend in Kreati-
vität, Qualität
und Zubereitung





Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung



Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität



sehr empfehlenswert



Von Gault & Millau
Ausgezeichnete
Empfehlung



Almhütte



Empfehlung

Rotes Symbol herausragend in seiner Kategorie.



HOTELS



COLLECTION

Henris Collection bewertet auf der Basis der Tester-Empfehlungen die besten Hotels. Entscheidend sind dabei folgende Kriterien: Lage und Ausstattung, Atmosphäre und Stil sowie Qualität der Küche.

Unsere Grundsätze*

Gault&Millau ist für die Entdeckung des perfekten Genusses an Ihrer Seite. Ob wir Sie in die Welt der Gastronomie einladen, schon mal vorgegessen haben und danach den Tisch organisieren oder ob wir die Zimmer im Hotel schon mal geprüft haben – es verhält sich mindestens so wie mit dem Wein, den wir für Sie schon probiert haben und von dem wir wissen, dass er gefällt. Auch der Weg zum richtigen Shop, der wunderbares Handwerk anbietet, ist nicht weit. Wir haben dort schon eingekauft und probiert – das ist unsere Natur, dem sind wir verpflichtet: **unserem und Ihrem Genuss.**

Wie gehen wir vor

Bei den Weinen: **Die Gault&Millau-Weinverkostungen erfolgen blind** in mehreren Panels mit jeweils sechs Verkostern. Die Weine werden in vergleichbaren Klassen (Rebsorten, Qualitätsstufen, Ausbauarten und Jahrgängen) angeordnet. Die Panels setzen sich aus professionellen VerkosterInnen des Gault&Millau-Teams sowie international erfahrenen Gast-VerkosterInnen und VertreterInnen der lokalen Weinszene zusammen, um vor allem den regionalen Spezialitäten ein besonderes Augenmerk zu verleihen.

Bei den Restaurants: **Die Gault&Millau-Restaurant-TesterInnen kommen anonym** als zahlende Gäste und verfügen über jahrelange Erfahrung in der gehobenen

Gastronomie. Aufgrund ihres Wissens und Urteilsvermögens können sie die Leistung der Küchen und der Restaurants im internationalen Vergleichsmaßstab fair beurteilen. Dabei wird auf Natürlichkeit, Tierwohl, Eigenständigkeit, Bekömmlichkeit und den Verzicht auf künstliche Aromen ein besonderes Augenmerk gelegt. Die Auswahl der Restaurants erfolgt ausschließlich durch Redaktion und Tester.



Verkostet wurde in ZALTO Denk'Art Universal-Gläsern.

Bei den Hotels: **Die Hotelempfehlungen** stammen ausschließlich von den regional erfahrenen Gault&Millau-Testern, Verkostern und Sommeliers sowie Gault&Millau-Autoren und -Redakteuren. Die Aufnahme erfolgt

unabhängig von klassischen Hotelbewertungen. Die Henris Collection stellt innerhalb der Gault&Millau-Auswahl eine kleine, feine Elite dar.

Die Gault&Millau-Tipps weisen dabei gerne auch auf Betriebe hin – Restaurants, Almen, Bäcker, Metzger, Vinotheken, Ab-Hof-Läden –, die nach Meinung unseres Gault&Millau-Teams und der einheimischen ExpertInnen einen Umweg wert sind.

Wir schätzen die gastronomische Qualität und insbesondere die Weinkultur, die in den **Südtiroler Almhütten** oft auf herausragende Art und Weise gelebt werden, ganz besonders. Allerdings verzichten wir – aufgrund des von Schönwetterlage oft stattfindenden Stoßgeschäftes – ganz bewusst auf Bewertungen mit Hauben analog zu Restaurants.

SÜDTIROL 2021 / 2022



© IDM Südtirol-Alto Adige / Alex Moling

Südtirol im Überblick



- 1 Bozen & Umgebung**
- 2 Eisacktal & Wipptal**
- 3 Pustertal & Dolomiten**

4 Südtirols Süden

5 Meran & Vinschgau

1 BOZEN & UMGEBUNG

Alpin und mediterran – die Landeshauptstadt Bozen trägt zwei Seelen in ihrer Brust. Auch treffen hier die drei Landessprachen zusammen, die gemeinsam mit jenen der Besucher aus aller Welt, die den Mann aus dem Eis sehen wollen, ein buntes Gemisch abgeben. Bozen ist das Verwaltungs- und Dienstleistungszentrum des Landes, geprägt wurde die Stadt aber von ihrer großen Handelstradition. Groß sind auch die Weine Bozens, in erster Linie Lagrein und St. Magdalener. Wer aus der quirligen Stadt raus will, findet in den nahen Bergen Erholung.

2 EISACKTAL & WIPPTAL

Viel mehr als eine Transitstrecke: Südlich des Brenners erwarten schöne Kleinstädte, grüne, fruchtbare Hochplateaus sowie alpine Seitentäler den Besucher. Im Brixner Talkessel und an den Hängen des Eisacktals gedeihen frische, fruchtige und besonders mineralische Weißweine.

3 PUSTERTAL & DOLOMITEN

Im „grünen Tal“ prägen sanfte, weite Wiesen, schöne Wälder, Hochplateaus und kleine Dörfer das Landschaftsbild. Herz und Seele des Pustertals ist Bruneck mit seinem Hausberg, dem Kronplatz. Unweit davon entfalten sich die weltberühmten Felsformationen des Weltnaturerbes Dolomiten.

4 SÜDTIROLS SÜDEN

Im Etschtal zieht sich die Südtiroler Weinstraße von Terlan bei Bozen in Richtung Süden bis Salurn. In Südtirols Süden vereinen sich die Berge der südlichen Südtiroler Dolomiten mit dem Südtiroler Unterland und Überetsch mit dem Kalterer See. Es ist das größte zusammenhängende Weinbaugebiet in Südtirol.

5 MERAN & VINSCHGAU

Vom Kurort zur Ganzjahresdestination: Meran ist mit seiner Therme und den fantastischen Gärten von Schloss Trauttmansdorff ein besonderer Anziehungspunkt. Während Merans Wein mediterrane Züge trägt, sind Obst und Wein im Vinschgau raueren klimatischen Bedingungen ausgesetzt.



© Markus Schumacher / EyeEm

Zwischen Tradition und Moderne

Von Ella Authier

Wein, Speck und Schüttelbrot – Südtirol ist weit mehr. Südtirol ist **Vielfalt, Lebensart, Leichtigkeit**. Am Südhang der Alpen trifft der Norden auf den Süden.

Ein buntes Blumenmeer, grüne Palmen und dahinter schneebedeckte Berge, die in den tiefblauen Frühlingshimmel ragen: Das Bild ist ein Klassiker. Persönlichkeiten wie Kaiserin Sisi, Franz Kafka und Richard Strauss genossen das milde Klima und die süßen Trauben der Kurstadt Meran schon lange vor der Erfindung von Wellness und Spa. „Auf dem Lande, nah am Fluss, die Hügel hinauf ist alles so enge an und ineinander gepflanzt, dass man denkt, es müsse eins das andere ersticken. – Weingeländer, Mais, Maulbeerbäume, Äpfel, Birnen, Quitten und Nüsse“, hatte Johann Wolfgang von Goethe auf seiner „Italienischen Reise“ 1786 notiert, als er nach Südtirol kam. Und: „Alles, was auf den höheren Gebirgen zu vegetieren versucht, hat hier schon mehr Kraft und Leben, die Sonne scheint heiß, und man glaubt wieder einmal an einen Gott.“

Der pittoreske Obstmarkt in der Landeshauptstadt Bozen hat seit Goethes Besuch an südlichem Reiz nicht eingebüßt. Den Gegensatz zur „Dolce vita“ in der Stadt bilden die

bizarren Felsformationen der Dolomiten, die nicht erst seit ihrer Ernennung zum UNESCO-Weltnaturerbe als atemberaubend und weit mehr als absolut „instagrammable“ gelten.

Beim Einkaufsbummel durch Bozen und dem unausweichlichen „Aperitivo“ in einer der angesagten Vinotheken der schmucken Altstadt kommt sie irgendwann, die unausweichliche Frage an den Mann (oder die Frau) hinter der Theke: „Fühlst du dich als Italiener oder als Deutscher?“ Die Antwort lautet dann meistens: „Ich bin ein Südtiroler.“ So wie in der Schweiz verschiedene Sprachen und Kulturen zusammenleben, so ähnlich funktioniert es in Südtirol. Die deutschsprachigen Südtiroler machen heute rund zwei Drittel der Bevölkerung aus, gefolgt von rund 23 Prozent italienischsprachigen und rund 4 Prozent ladinischsprachigen Einwohnern. Während die Italiener vorwiegend in den Städten und die Ladiner in den Dolomitentälern Gröden und Alta Badia leben, spricht man auf dem Land und auf dem Berg vorwiegend Deutsch. Die meisten Südtiroler beherrschen mindestens zwei der drei Landessprachen, aber die Frage geht tiefer. Das Thema „Identität“ ist für die Südtiroler aller Sprachgruppen ein wichtiges und oft auch ein mit Emotionen beladenes.

Bis 1918 gehörte der südliche Teil Tirols zum Habsburgischen Kaiserreich bzw. zu Österreich-Ungarn und wurde nach dem Ersten Weltkrieg als Kriegsbeute zu Italien geschlagen. Die Teilung Tirols im Jahr 1919 hinterließ in der Bevölkerung ein tiefes Trauma, ebenso wie die folgende Unterdrückung durch den italienischen Staat. Nach dem Zweiten Weltkrieg kämpften die Südtiroler jahrzehntelang um die ihnen in Aussicht gestellte Autonomie. Als autonome Provinz Bozen, die über die Jahre dank politischer Unnachgiebigkeit an Kompetenzen dazugewinnen und Gestaltungsspielräume geschickt nutzen konnte, entwickelte sich das einst bitterarme Südtirol zu einem blühenden Land.

Dieses steht heute sowohl kulturell als auch wirtschaftlich auf einem soliden Fundament.

Um Südtirol begreifen zu können, ist es wichtig, diesen geschichtlichen Hintergrund zu kennen. Südtirol ist nicht Österreich. Südtirol ist nicht Italien. Südtirol ist Südtirol und durch seine Mehrsprachigkeit und Vielfalt eine Musterregion in Europa. Das von der Sonne geküsste Land am Alpensüdhang weiß seine Brückenfunktion zwischen dem deutschen und dem italienischen Kultur- und Wirtschaftsraum gut zu nutzen und hat als autonomes Land einen gewissen Gestaltungsraum. Längst haben die Südtiroler auch ihren eigenen Lebensstil entwickelt.

Die bewegte Geschichte und die geografische Lage Südtirols spiegeln sich in Küche und Keller wider. Auf den Speisekarten der Gaststätten und Hotels findet sich meist ein interessantes Mit- und Nebeneinander von Klassikern aus der kargen Bauernküche der Alpen und der kreativeren Küche des Südens. Speckknödelsuppe und Vitello tonnato, Südtiroler Schlutzkrapfen und Spaghetti alla carbonara, Bauernbrat'l und Ossobuco, Marillenknödel und Tiramisù: Die Südtiroler wechseln in der Küche mühelos und elegant vom Alpenländischen ins Mediterrane und wieder zurück. Und nicht nur dort. Von der rustikalen Tiroler Bauernstube zum italienischen Design im Weinkeller, vom Trachtendirndl zur Alta Moda, vom goldenen Lärchenhain vor der Almhütte zur toskanischen Säulen-Zypresse in der Auffahrt zum Edelansitz – die Gegensätze verschmelzen hier überall. Beim Durchzug auf der historischen Brennerroute hinterließen nicht nur der Elefant Soliman 1551 in Brixen und die Händler aus Nord und Süd am Umschlagplatz Bozen bereits im Mittelalter ihre Spuren.



© IDM Südtirol-Alto Adige / Alex Filz