





Geschichte Storia History

Der erste Hinweis auf Südtiroler Sekt findet sich im Jahr 1902, als die Überetscher Champagnerkellerei in Eppan aus Riesling-Trauben einen Sekt herstellt. Durch die Angliederung Südtirols an Italien erfährt die gesamte Weinwirtschaft des Landes jedoch eine Krise, die die Sektproduktion zum Erliegen bringt. Erst mit Anfang der Sechzigerjahre wagt man sich wieder an das sprudelnde Getränk. Die Südtiroler Sektproduktion in größerem Stil mit den heute noch maßgebenden Kellereien entsteht. 1990 kommt es zum Zusammenschluss der Südtiroler Produzenten zur Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger.

Risalgono al 1902 le prime notizie di uno spumante prodotto da uve Riesling della cantina di champagne “Überetscher Champagnerkellerei” ad Appiano. Con l’annessione dell’Alto Adige all’Italia, tutto il settore vinicolo viene travolto da una crisi profonda, che porta alla cessazione della produzione di spumanti. Solo con l’inizio degli anni Sessanta gli altoatesini ci riprovano con le bollicine. La produzione di spumante altoatesino si sviluppa da parte di quelle cantine che troviamo ancora oggi sulla cresta dell’onda. Nel 1990 i produttori altoatesini si uniscono nell’Associazione Produttori Spumanti Alto Adige.

In 1902 the Überetscher champagne winery in Appiano produces a sparkling wine out of Riesling grapes according to the classic champagne method. Through the annex of Alto Adige to Italy, the entire wine industry of the country records a market loss. Despite all the effort, the sparkling wine production comes to a standstill primarily for economic reasons. Only in the early sixties the region begins to approach the production of the sparkling drink again. In the seventies some of the most important wineries arise. In 1990 Alto Adige’s producers merge into the association of Alto Adige Sparkling Wine Producers.

Fakten Südtirol Wein

I numeri dei Vini Alto Adige

Numbers of Alto Adige Wines



210

Betriebe produzieren ...
aziende vinicole producono ...
wineries produce ...



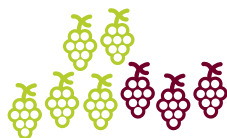
330.000

hl Wein
ettoltri di vino
hectolitres of wine



= ca. 40

Mio. Flaschen pro Jahr
milioni di bottiglie all'anno
million bottles every year



20

verschiedene Rebsorten
vitigni diversi
grape varieties



5.850

ha Rebfläche
ettari di superficie vitata
hectares of vineyards



65 %

Weißwein
vino bianco
white wine



35 %

Rotwein
vino rosso
red wine



600.000

Flaschen Sekt pro Jahr
bottiglie di spumante all'anno
bottles of sparkling wine every year



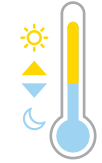


Klima Clima Climate



kalte Winde
venti freddi
cold winds

Alpen
Alpi
Alps



Großer Temperaturunterschied
zwischen Tag und Nacht
Forti escursioni termiche tra
giorno e notte
Significant temperature fluctua-
tions between day and night

warme Ströme
correnti calde
warm air currents



200–1.000 m



Mittelmeer
Mare Mediterraneo
Mediterranean Sea

Rebsorten Vitigni Grape variety

Chardonnay

11 %

650 ha/ettari/hectares/1,606 acres



Vor allem Unterland, Überetsch,
Bozner Talkessel und Etschtal
Prevalentemente in Bassa Atesina, Oltradige,
nella conca di Bolzano e Valle dell'Adige
Primarily the Bassa Atesina, Oltradige,
Bolzano basin, and Adige Valley



Vorwiegend kalkhaltige Schotterböden
Terreni calcarei e detritici
Primarily chalky gravel soils

Weißburgunder / Pinot Bianco / Pinot Blanc

11 %

610 ha/ettari/hectares/1,507 acres



In allen Weinbauzonen mit Ausnahme
des Eisacktals
In tutte le zone vinicole, ad eccezione
della Valle Isarco
In all winegrowing areas with the exception
of the Isarco Valley



Am besten in mittleren Lagen
Vigneti di media altitudine
Medium elevations

Blauburgunder / Pinot Nero / Pinot Noir

10 %

580 ha/ettari/hectares/1,433 acres



Hauptsächlich Unterland, aber auch Überetsch,
Bozner Talkessel, Etschtal und Vinschgau
Bassa Atesina, Oltradige, conca di Bolzano,
Valle dell'Adige e Val Venosta
Primarily Bassa Atesina, but also Oltradige,
Bolzano basin, Adige Valley and Val Venosta



Kalkhaltige Schotterböden
Terreni detritici e calcarei
Chalky gravel soils



Die klassische Methode Il metodo classico The classic method



Grundwein
Vino base
Base wine



Abfüllung in Flaschen
Imbottigliamento
Bottling



Flaschengärung
Fermentazione in bottiglia
Fermentation in the bottle



Manuelles Rütteln
Rotazione manuale delle bottiglie
Riddling by hand



Gradänderung auf fast senkrecht
Cambio dell'angolazione
Gradually moving



Kältebad
Congelamento
Cold brine



Enthefung
Sboccatura
Disgorging



Dosage
Dosaggio
Dosage





Foto: Alex Filiz

Arunda

Seit über 45 Jahren produziert Arunda in Mölten jährlich 130.000 Flaschen nach dem klassischen Verfahren – auf 1200 Metern Meereshöhe in der höchstgelegenen Sektkellerei Europas. Die Flaschengärung beginnt im Frühjahr bei 12 Grad Celsius, danach liegt der Sekt mindestens 36 Monate auf der Hefe. Verwendet werden nur Weißburgunder-, Chardonnay- und Blauburgunder-Trauben von ausgewählten Hanglagen, die zu Cuvées assembliert werden.

Da oltre 45 anni, Arunda produce 130.000 bottiglie all'anno a Meltina con il metodo classico, a 1200 metri sul livello del mare, nella cantina di spumanti più alta d'Europa. La fermentazione in bottiglia inizia in primavera a 12 gradi Celsius, dopodiché lo spumante viene lasciato sui lieviti per almeno 36 mesi. Vengono utilizzate solo uve Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Nero provenienti da vigneti collinari selezionati, che vengono assemblate in cuvée.

For over 45 years, Arunda has been producing 130,000 bottles annually using the classic method. Located in Meltina at 1,200 meters above sea level, it is Europe's highest sparkling wine cellar. Bottle fermentation begins in spring at 12°C, followed by at least 36 months of aging on the lees. Only Pinot Blanc, Chardonnay, and Pinot Noir grapes from carefully selected hillside vineyards are used to create refined cuvées.

Arunda

Via Prof.-J.-Schwarz-Straße 18
I-39010 Mölten/Meltina (BZ)
Tel. +39 0471 155 2800
info@arundavivaldi.it
www.arundavivaldi.it



Von Braunbach

Das Weingut Von Braunbach liegt an den sanft geneigten Sonnenhängen westlich von Bozen. Bis 1200 im Besitz des Bischofs von Brixen, wurde das ehemalige Kloster dem Deutschen Orden geschenkt und beherbergt heute eine Weinkellerei - die perfekte Umgebung für Balance von Wachstum und Reife.

La cantina Von Braunbach è adagiata sulle soleggiate colline a ovest di Bolzano. Fino al 1200 proprietà del Vescovo di Bressanone, il complesso conventuale fu donato all'Ordine Teutonico. Oggi, in questo ambiente ideale per la coltivazione dell'uva e per la maturazione dello spumante, ha sede la cantina vinicola.

The Von Braunbach Winery is situated on the gently sunlit slopes west of Bolzano. Once owned by the Bishop of Brixen until 1200, the former monastery was later gifted to the Teutonic Order. Today, it is home to a thriving winery, providing the ideal environment for achieving a perfect balance between growth and ripeness.

Von Braunbach

Via P.-Romedius-Weg 5

I-39018 Siebeneich/Settequerce (BZ)

Tel. +39 0471 910 184

info@braunbach.it

www.braunbach.it



Haderburg

1977 startete Alois Ochsenreiter die Sektherstellung mit wenigen tausend Flaschen – als einer der ersten in Südtirol. Weil der Sekt in einem Keller unterhalb der Haderburg in Salurn entstand, bekam die Kellerei den Namen der Burg. 1985 kaufte Familie Ochsenreiter den Hausmannhof in Buchholz, heute produziert das Familienunternehmen mit biologisch angebauten Trauben aus 12 Hektar Weinbergen 80.000 Flaschen, zwei Drittel davon Sekt.

Nel 1977 Alois Ochsenreiter iniziò la produzione di spumante con poche migliaia di bottiglie, una delle prime in Alto Adige. Poiché lo spumante veniva prodotto in una cantina sotto il castello Haderburg a Salorno, la cantina prese il nome del castello. Nel 1985 la famiglia Ochsenreiter acquistò il maso Hausmannhof a Buchholz. Oggi l'azienda familiare produce 80.000 bottiglie, due terzi delle quali sono spumanti, utilizzando uve coltivate biologicamente provenienti da 12 ettari di vigneti.

In 1977, Alois Ochsenreiter began producing sparkling wine with just a few thousand bottles, making it one of the first ventures of its kind in Alto Adige. The winery was named after Haderburg Castle in Salorno, where the wines were initially produced in a cellar beneath the castle. In 1985, the Ochsenreiter family acquired the Hausmannhof farm in Buchholz. Today, the family-run business produces 80,000 bottles annually, two-thirds of which are sparkling wines, crafted from 12 hectares of organically grown vineyards.

Haderburg

Via Albrecht Dürer Weg 3
I-39040 Salurn/Salorno (BZ)
Tel. +39 0471 889 097
info@haderburg.it
www.haderburg.it



Foto: Mami Penzinger

Kellerei Cantina Kaltern

Mit 550 Winzerfamilien und 440 Hektar Weinbergen ist die Kellerei Kaltern nicht nur einer der wichtigsten Weinproduzenten Südtirols, sie hat sich auch der Sektproduktion verschrieben. Die Chardonnay- und Blauburgunder-Trauben dafür stammen aus höheren Lagen, wo mineralische Böden und niedrige Temperaturen für die lebendige Säure und elegante Struktur des Brut Nature Sekts sorgen.

Con 550 famiglie di viticoltori e 440 ettari di vigneti, la Cantina Kaltern non è solo una delle più importanti aziende vinicole dell'Alto Adige, ma si è anche dedicata alla produzione di spumanti. Le uve di Chardonnay e Pinot Nero provengono da altitudini elevate, dove i terreni minerali e le basse temperature garantiscono l'acidità vivace e l'elegante struttura dello spumante Brut Nature.

With 550 winegrowing families and 440 hectares of vineyards, Cantina Kaltern is not only one of the most important wine producers in Alto Adige but it has also dedicated itself to the production of sparkling wine. The Chardonnay and Pinot Noir grapes for this sparkling wine are sourced from higher altitudes, where mineral-rich soils and cool temperatures ensure the vibrant acidity and elegant structure of the Brut Nature sparkling wine.

Kellerei Cantina Kaltern

Kellereistraße/Via Cantine 12

I-39052 Kaltern/Caldaro (BZ)

Tel. +39 0471 963 149

info@kellereikaltern.com

www.kellereikaltern.com



Foto: allefoto.com

Kettmeir

Die Sektproduktion ist bei Kettmeir im DNA verankert. Seit mittlerweile 60 Jahren werden in den historischen Gemäuern Südtiroler Schaumweine veredelt, seit 1992 vorwiegend nach der klassischen Flaschengärmethode. Der Anbau der Chardonnay, Weiss- und Blauburgunger Trauben in Höhen zwischen 500 und 800 m Meereshöhe bildet die Grundlage für unsere frischen, fruchtigen und stark terroirgeprägten Sekte.

La produzione di vini spumanti è ancorata nel DNA di Kettmeir. Da ormai 60 anni all'interno del nostro edificio storico affiniamo bollicine dell'Alto Adige, dal 1992 soprattutto secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia. La coltivazione delle uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero ad altitudini comprese fra 500 e 800 m.s.l.m costituisce la base dei nostri spumanti freschi, fruttati e fortemente caratterizzati dal territorio.

Sparkling wine production is deeply ingrained in Kettmeir's heritage. For over 60 years, their historic winery has been dedicated to aging sparkling wines, primarily using the traditional method since 1992. The cultivation of Chardonnay, Pinot Blanc, and Pinot Noir grapes at altitudes between 500 and 800 meters above sea level provides the foundation for their fresh, fruity, strongly terroir-influenced sparkling wines.

Kettmeir SpA

Kellereistraße/Via delle Catine 4

I-39052 Kaltern/Caldaro (BZ)

Tel. 0471 963 135

visit@kettmeir.com

Vini dell'Alto Adige - Cantina Kettmeir

Kellerei Cantina Kurtatsch

Große Weine entstehen in besten Lagen. In Kurtatsch erstrecken sich die Weinberge von 220 bis auf 900 Meter ü. d. M., ein Höhenunterschied, der in Europa seinesgleichen sucht. Die Weinberge von 190 Familienbetrieben werden nachhaltig bewirtschaftet, das Traubenmaterial wird lagentreu selektioniert. Dies und der schonende Ausbau schafft charakterstarke Weine, die die unterschiedlichen Böden und Standorte widerspiegeln. Lage für Lage, Wein für Wein.

Grandi vini nascono nei miglior vigneti. A Cortaccia i vigneti si estendono da 220 a 900 m s.l.m., un dislivello che non ha eguali in Europa. Grazie alle 190 piccole aziende a conduzione familiare che gestiscono 190 ettari di vigneto, è possibile selezionare in modo ottimale la miglior uva. Questo e l'attenta vinificazione creano vini dal carattere forte che riflettono i diversi terreni e le diverse località. Zona per Zona. Vino per Vino.

The best wines come from the best vineyards. In Kurtatsch, the vineyards stretch from 220 to 900 meters above sea level, an altitude difference unparalleled in Europe. The vineyards of 190 family farms are sustainably cultivated, and the grapes are carefully selected. This, combined with meticulous vinification, produces wines with a strong character that reflects the diverse soils and locations. Wine by Wine.

Kellerei Cantina Kurtatsch

Weinstraße/Strada del Vino 23
I-39040 Kurtatsch/Cortaccia (BZ)
Tel. +39 0471 880 115
info@kellerei-kurtatsch.it
www.kellerei-kurtatsch.it



Foto: Udo Bernhart

Lorenz Martini

Seit 1985 produzieren Lorenz Martini und seine Familie den edlen Flaschengärsekt Comitissa, welcher im Gewölbekeller heranreift. Comitissa kommt aus dem Altlatein und bedeutet „Gräfin“. Die Trauben kommen aus eigenen Weingärten im Überetsch (600–750 m ü.d.M.). Die höheren, exklusiven Lagen verleihen dem Sekt eine angenehme Frische und das unverkennbare Aroma.

Dal 1985 Lorenz Martini e la sua famiglia producono il nobile spumante Comitissa. Comitissa in latino antico significa contessa. Le uve utilizzate provengono da vigneti dell'Oltradige, situati tra i 600 e 750 m s.l.m. Queste regioni donano al prodotto finale una piacevole freschezza e il suo aroma inconfondibile.

Since 1985, Lorenz Martini and his family have been producing the sparkling wine Comitissa. Comitissa comes from ancient Latin and means countess. The grapes used come from vineyards in the Oltradige area, located between 600 and 750 meters above sea level. These regions lend the final product a pleasant freshness and taste.

Lorenz Martini

Via Pranzoll-Weg 2d
I-39050 Girlan/Cornaiano (BZ)
Tel. +39 339 799 2749
lorenz.martini@rolmail.net
www.lorenzmartini.com



Foto: Stephan Fischmaller

Kellerei Meran – Cantina Merano

Die Kellerei Meran in Marling hat ihr Sortiment mit dem Sekt Brut Riserva „36“ um eine Perle erweitert. Die Trauben für diesen Südtiroler DOC-Sekt stammen aus den Weinbaugebieten Lana, Tschermes, Marling und Algund. Nach der Flaschengärung und Reifung für mindestens 36 Monaten ist dieser Sekt seit 2019 im Handel erhältlich und erfreut sich großer Beliebtheit.

La Cantina Merano a Marlengo ha ampliato il suo assortimento con un'ulteriore perla introducendo lo spumante Brut Riserva "36". Le uve per questo Alto Adige Spumante DOC provengono dalle zone viticole di Lana, Cermes, Marlengo e Lagundo. Questo spumante, prodotto secondo il metodo classico, trascorre un periodo di maturazione di almeno 36 mesi in bottiglia. Disponibile dal 2019, riscuote ampio consenso.

The Merano Winery in Marlengo has expanded its assortment by introducing the sparkling wine Brut Riserva "36". The grapes for this South Tyrolean DOC sparkling wine come from the winegrowing areas of Lana, Cermes, Marlengo and Lagundo. Produced by the traditional method with a second fermentation in the bottle and aged for at least 36 months, this sparkling wine has been available since 2019 and enjoys great popularity.

Kellerei Meran – Cantina Merano

Kellereistraße/Via Cantina 9

I-39020 Marling/Marlengo (BZ)

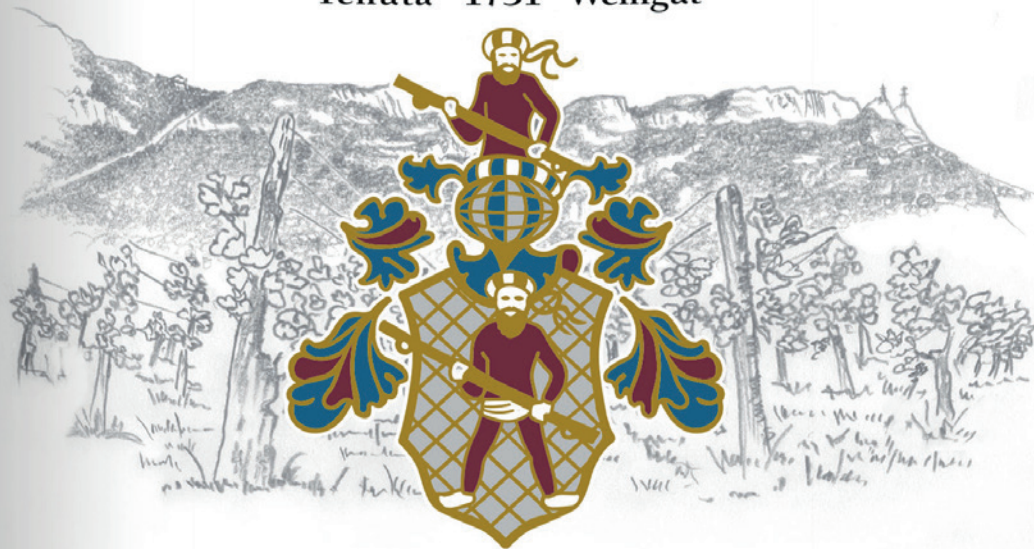
Tel. +39 0473 447 137

info@kellereimeran.it

www.kellereimeran.it

PETER | SÖLVA

Tenuta 1731 Weingut



BRUT NATURE
METODO CLASSICO
SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

Peter Sölva

Das Weingut Peter Sölva ist ein Traditionsweingut. Als eines der ältesten in Kaltern lassen sich die Wurzeln des Guts bis 1731 zurückverfolgen. Seit zehn Generationen baut die Familie Peter Sölva Trauben an und keltert neben herausragenden Weinen auch Sekt – nach der klassischen Methode, mit viel Know-how, Authentizität und nach derselben Philosophie, die auch für die Weine gilt: nur kein Mainstream.

La cantina Peter Sölva è un'azienda vinicola tradizionale. La famiglia Peter Sölva, una delle più antiche di Caldaro, affonda le sue radici nel 1731. Da dieci generazioni la famiglia Peter Sölva coltiva la vite e produce vini e spumanti eccellenti, secondo il metodo classico, con grande competenza, autenticità e la stessa filosofia che si applica ai vini: solo non mainstream.

The Peter Sölva winery is a traditional winery. As one of the oldest in Caldaro, the roots of the estate can be traced back to 1731. For ten generations, the Peter Sölva family has been growing grapes and producing outstanding wines as well as sparkling wine - according to the classic method, with a great deal of expertise, authenticity and the same philosophy that applies to the wines: just not mainstream.

Peter Sölva

Via dell'Oro/Goldgasse 33
I-39052 Kaltern/Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 964 650
info@soelva.com
www.soelva.com



Foto: Tiberio Sorrentino

Pfitscher

Die Sektproduktion der Familie Pfitscher begann im Jahr 2014 und ist eng mit dem Blauburgunder verbunden. Die Trauben stammen aus verschiedenen Parzellen der Lage Glen bei Montan. Der Sekt besticht durch eine ausgeprägte Intensität und ist das Ergebnis einer sorgfältigen Selektion in den hochgelegenen Familienweinbergen an den Füßen des Naturparks Trudner Horn. Jeder Jahrgang reift 48 Monate auf der Hefe.

La produzione di spumanti della famiglia Pfitscher è iniziata nel 2014 ed è strettamente legata al Pinot Nero. Le uve provengono da diverse particelle dell'unità geografica aggiuntiva Glen vicino a Montagna. Lo spumante è caratterizzato da una marcata intensità ed è il risultato di un'attenta selezione nei vigneti di famiglia, situati ad alta quota sui pendii del Parco Naturale Monte Corno. Ogni annata matura per 48 mesi sui lieviti.

The Pfitscher family's sparkling wine production began in 2014 and it is closely linked to Pinot Nero. The grapes come from various plots in the Additional Geographic Unit (UGA) Glen near Montagna. The sparkling wine is characterised by a pronounced intensity and is the result of a careful selection in the high-altitude family vineyards at the foothills of the Monte Corno Natural Park. Each vintage matures for 48 months on the lees.

Pfitscher

Dolomitenstraße/Via Dolomiti 17
I-39040 Montan/Montagna (BZ)
Tel. +39 0471 168 1317
info@pfitscher.it
www.pfitscher.it



Foto: Jan Palma

Praeclarus

Die Geschichte des Praeclarus beginnt im Jahr 1979, als die ersten Sektflaschen hergestellt und in einem historischen Luftschutzbunker in der Nähe der Kellerei, bei konstanter Temperatur, eingelagert wurden. Die ausgewählten Trauben für den Sekt wachsen oberhalb des Weindorfs St. Pauls auf einer Höhe von 500 m ü.d.M. Heute umfasst Praeclarus drei Etiketten: den Brut, den Rosé Brut und den Jahrgangssekt Pas Dosé.

La storia di Praeclarus nasce nel 1979 quando le prime bottiglie di spumante vengono prodotte e conservate in un vecchio bunker militare nei pressi della cantina, a temperatura costante. Le uve provengono da vigneti selezionati attorno ai 500 m s.l.m., al di sopra del paese di San Paolo. Oggi Praeclarus conta tre etichette: Brut, Rosé Brut e il millesimato Pas Dosé.

Praeclarus' history began in 1979, when the first bottles were produced and stored in an old military bunker near the winery at a constant temperature. The grapes come from selected vineyards above the village of St. Pauls, at an altitude of 500 m a.s.l. Today, Praeclarus includes three sparkling wines: Brut, Rosé Brut and the vintage sparkling wine Pas Dosé.

Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo
Schloss-Warth-Weg/Via Castel Guardia 21
I-39057 St. Pauls/San Paolo (BZ)
Tel. +39 0471 180 7700
info@stpauls.wine
www.stpauls.wine

Südtiroler Sekt – Botschafter der Region

Alto Adige DOC – ambasciatore della regione

Alto Adige sparkling wine – ambassador of the region

Die Mitglieder der Südtiroler Sektvereinigung haben jeweils 100 Liter ihres Sektgrundweines zu einer Cuvée vereint und in Jeroboamflaschen versektet. Durch die Lagerung von 116 Monaten auf der Hefe sind die unterschiedlichen Charaktere zu einer harmonischen, geschmacklich aufregenden Symphonie verschmolzen. In Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Künstler Jochen Gasser wurde ein besonderes Etikett kreiert, das S ist dabei das Widererkennungszeichen für den Südtiroler Sekt und der rote Faden für die Etiketten der nächsten Jahrgänge. Der Sekt, von dem nur 290 Flaschen abgefüllt wurden, ist der Botschafter der Südtiroler Sektlandschaft und widerspiegelt gleichzeitig Vielfalt und Einigkeit.

I produttori di Spumante Metodo Classico Alto Adige hanno unito 100 litri del loro vino base in una cuvée particolare spumantizzata esclusivamente in bottiglie di doppia magnum (dette Jeroboam). Dopo aver riposato sui lieviti per 116 mesi, i caratteri differenti si sono amalgamati armonicamente in una sinfonia di gusto complessa e vibrante. In collaborazione con l'artista Jochen Gasser è stata creata un'etichetta particolare, nella quale la "S" fa da simbolo allo Spumante dell'Alto Adige e filo conduttore per le etichette delle prossime annate. Lo spumante, del quale sono state prodotte solo 290 bottiglie, è l'ambasciatore dello Spumante Metodo Classico dell'Alto Adige e ne rispecchia la varietà e l'armonia.

The Alto Adige Sparkling Wine Producers have combined 100 litres of their base wines in a cuvée and bottled it in double magnums (called Jeroboam). Due to the 116 months of storage on the lees, the different characters have merged into a harmonious, tasty and exciting symphony. In collaboration with Jochen Gasser, a local artist, a unique label has been created in which the S stands for Alto Adige sparkling wine and is the red thread through the upcoming vintages. This sparkling wine with its limited numbers of bottles (290) is an ambassador of Alto Adige and stands for variety and unity.





Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger
Associazione Produttori Spumante Alto Adige
Alto Adige Sparkling Wine Producers

Crispistraße/Via Crispi 15
I-39100 Bozen/Bolzano
Tel. +39 0471 978 528
info@suedtirolersekt.it
www.suedtirolersekt.it