

Besuchen Sie hier die [Webversion](#).

## trywine - Newsletter 26 - Januar 2023



# trywine

Sali

Wie bist Du in das neue Jahr gestartet? Gut, so hoffe ich. Ich startete das neue mit einer gemütlichen Fahrt nach Brixen im Südtirol. Weinbautechnisch der nördlichste Teil des Südtirol wo noch Wein angebaut wird. Das Südtirol war und ist prägend für meine Leidenschaft für Wein. Im Südtirol wurde ich vom "Weinvirus" regelrecht infiziert. Bis zu fünfmal pro Jahr kannst du mich in meiner "zweiten Heimat" finden. Ein Wein hat mich dabei besonders geprägt.

Es ist der Lamarein von Josephus Mayr vom Weingut Unterganzner in Kardaun bei Bozen. Und, es ist mein Lieblingswein!

Hast Du auch einen Lieblingswein und warum? Sicher weil er Dir gut schmeckt. Bei mir kommen bei meinem Lieblingswein noch einige Geschichten dazu und bekannterweise schmecken Weine mit Geschichten immer viel besser.

Vom Lamarein habe ich im Herbst 2012 das erste Mal anlässlich einer Degustation in einem Südtiroler Hotel gehört, ohne dass ich

ihn dabei verkostet hatte. Die damalige Diskussion über diesen Wein war so geheimnisvoll, dass ich zu recherchieren begann. Ich fand danach einen Händler in der Schweiz und stellte fest, den Wein kann man nur in Kombination mit anderen Weinen kaufen und nur, wenn der Händler gnädig genug ist überhaupt eine Flasche abzugeben. Dieser Weinhändler hatte für den November 2013 eine Lamarein Verkostung mit den Jahrgängen 1997 bis 2013 angekündigt und ich habe mich angemeldet, denn das war dann doch sehr exklusiv. Noch immer wusste ich aber nicht, wie der Wein schmeckt und meine Neugier war sehr groß. Im Mai 2013 war ich mit meiner Frau Nicole wieder einmal ein paar Tage im Südtirol und studierte die Weinkarte des Hotels in dem wir logierten. Alle Weine vom Weingut Unterganzner waren auf der Karte gelistet außer dem Lamarein. Die Enttäuschung war groß, aber immerhin hatte ich am ersten Abend die Gelegenheit, einen anderen Wein vom Erbhof Unterganzner zu probieren. Es war der Cabernet Sauvignon und ich war begeistert. Ich weiß heute noch, wie er schmeckte. Nach dem Abendessen schlenderte ich am Weinschaukasten vorbei und entdeckte den Lamarein. Durch das viele recherchieren erkannte ich die Etikette sofort. Auf Nachfrage beim Kellner, dass ich am nächsten Abend diesen Wein trinken möchte, folgte zuerst eine Abklärung beim Chef-Sommelier. Also wieder sehr geheimnisvoll. Aber sie hatten Verbarmen und der Lamarein 2010 wurde am Folgeabend 2 Stunden vorher karaffiert und mein Lieblingswein war geboren. An der Weinverkostung des Hotels erwähnte ich mit Begeisterung, dass im November in der Schweiz eine Lamarein-Vertikale mit dem anwesenden Winzer stattfinden würde. Der Chef-Sommelier hat nur gelacht und gemeint, er glaube das nicht. Josephus Mayr, der Winzer, ist kaum für solche Veranstaltungen zu haben und schon gar nicht im Ausland.

Am 20. November 2013 war es dann wirklich so weit. Wir waren inklusive dem Winzerpaar Barbara und Josephus Mayr 20 Menschen, die Lamareins von 1997 bis und mit 2011 verkosten durften, einzig der Jahrgang 2001 fehlte! Dass der Winzer den Weg in die Schweiz machte, erklärt sich mit dem freundschaftlichen Verhältnis zum organisierenden Händler und andererseits, dass er selber seine Weine so im

Quervergleich noch nie probiert hatte! Ich war sehr beeindruckt von diesem bescheidenen Menschen, den nur seine Arbeit im Weinberg und Weinkeller interessierte. Mit dem Handel und Verkauf seiner Weine wollte er nichts zu tun haben. Für das war und ist seine Frau Barbara zuständig.

Ich war danach besessen, diese Weine zu sammeln. Überall wo immer nur möglich, habe ich nach dem Lamarein Ausschau gehalten. Ich suchte, kaufte und ersteigerte wo nur möglich alle älteren Jahrgänge die irgendwo in Deutschland, Österreich und der Schweiz angeboten wurden. Im Frühjahr 2017 fand ich dann noch je drei Flaschen der Jahrgänge 1997 bis 1999. Ein absoluter Glücksfall, wenn man bedenkt, dass es vom 1997er Jahrgang gerade einmal 500 Flaschen gab. Mit allen Jahrgängen konnte ich im Oktober 2017 meine allererste Weinveranstaltung organisieren. Wir waren insgesamt 17 Menschen und verkosteten alle Jahrgänge von 1997 bis 2015, inklusive dem 2001er Jahrgang. Wie erwähnt, fehlte dieser im November 2013 noch und für die Geschichte und den Mythos des Lamarein war dieser Jahrgang wegweisend. Der bekannte italienische Weinkritiker Luca Maroni erklärte diesen Jahrgang im Jahre 2004 zum besten Wein von Italien! Nur 2'486 Flaschen und 98 Magnumflaschen hatte Josephus Mayr abgefüllt, und da begann das Problem von Josephus Mayr mit seinem Aushängeschild, dem Lamarein. Das Angebot konnte nie (bis heute nicht) die Nachfrage decken. So kannst du auch verstehen, warum auch vom Phantomwein oder Kampfwein die Rede ist.

Im Vorfeld der Veranstaltung vom Oktober 2017 besuchte ich Anfang Juli 2017 Josephus Mayr und er stand mir über 2 Stunden zur Verfügung und erzählte mir die Geschichte und Idee des Weines.

### **Wie alles begann**

Vor über 35 Jahre trafen sich eine Gruppe Musikanten nach den Proben in einem Lokal in Bozen und tranken reifen Amarone vom großen Winzer Bertani. Etwas neidisch blickten dabei die «Südtiroler» ins Veneto, darunter Josephus Mayr, und stellten sich die Frage, ob im Südtirol dies mit Lagrein auch möglich wäre. Also einen Wein zu keltern, der wie ein Amarone aus getrockneten Trauben hergestellt wird. Ein erster «Versuch» von Josephus Mayr resultierte im ersten «Lamarein» aus dem

Jahr 1988, dem Geburtsjahr seiner ältesten Tochter Agnes. Gemäß J. Mayr war der 1988 sehr gut und vermutlich noch gut trinkbar, aber nur die Tochter hat noch ein paar wenige Flaschen.

Der erste Wein wurde in einem kleinen, extra dafür produzierten 70 Liter Fass gekeltert. Die zwei nächsten Jahrgänge wurden 1991 und 1994 (Geburtsjahr von Katharina, der jüngsten Tochter) produziert, 1994 mit bereits 450 Flaschen.

Der Wein schlug ein wie eine Bombe und ging vermutlich mehrheitlich unter der Hand weg – daher beschloss J. Mayr mit der jährlichen Produktion des Lamarein ab 1997 und mit der aktuellen Etikette mit der Radierung von Oswald von Wolkenstein aus Völs am Schlern.

### **Details zur Herstellung**

Das Austrocknen der Trauben erfolgt nach der Ernte unter idealen Voraussetzungen. Aufgrund der topografischen Lage des Weingutes waren keine baulichen Ergänzungen oder sogar maschinelle Maßnahmen notwendig. Der trockene Wind bläst direkt aus dem Tal und Seitental durch die Scheune. Im Dezember werden den gemahlten Trauben 7 Hefesorten einzeln beigefügt und der Saft gärt dann zusammen mit der Maische während ca. 5 Tagen kalt bei Minus 1 bis Plus 3 Grad, danach während ca. 10 Tagen bei bis 35 Grad. Zwischen Weihnachten und Neujahr wird dann der vergorene Saft in die Fässer abgefüllt und für 17 bis 18 Monate gereift. Das Ziel ist ein Alkoholwert unter 16 Alkoholprozent, da der Wein trocken bleiben und zu viel Restzucker vermieden werden soll (weniger als bei einem Amarone). Um dies zu erreichen, wird der Lamarein ab 16 Volumenprozent Alkohol in den letzten Jahren mit Lagrein Riserva (desselben Jahrgangs) verschnitten. Bei allen Weinen vom Weingut Unterganzer gibt es nur eine Abfüllung, was eine gleichartige Qualität pro Wein und Jahrgang sicherstellt.

### **Die Deklaration des Weines und die Etikette**

Man muss sich bewusst sein, dass Südtirol mit 98 Prozent die höchste Dichte an sogenannten DOC (als kontrollierte geografische Ursprungsbezeichnung) in Italien hat. Zu den anderen 2 Prozent gehört der Lamarein. Aufgrund des Herstellungsverfahrens ist der Wein nur ein

Vino Rosso. Das hat zur Folge, dass beim Lamarein kein Wort zur Traube auf der Etikette zu finden ist. Lagrein ist geschützt und darf in diesem Herstellungsverfahren (Austrocknen der Trauben und sehr späte Vergärung) nicht erwähnt werden. Auch ist er mit dem Lamarein von Lagrein Wettbewerben ausgeschlossen! Ebenfalls findet man keinen Bezug zu Südtirol. Mit dem 2014er Jahrgang musste er auch darauf verzichten, den Jahrgang auf der Rückenetikette in den Text einzubauen.

Seit 1997, also seit nun mehr 24 Abfüllungen, ist auf dem Lamarein immer das gleiche Bild auf der Vorderseite des Weines aufgeklebt. Es ist der Künstler Markus Walazza, der diese Etikette mit einer Zeichnung von Oswald von Wolkenstein von Völs am Schlern im Jahre 1996 gestaltet hat. Völs am Schlern ist die ursprüngliche Heimat der Familie Mayr. Bereits für den "Lamarein Riserva Di Dante Inferno" aus dem Jahre 1994 zeichnete Walazza einen "grinsenden" Dante für die Vorderseite und empfahl sich dabei für die definitive Version. Markus Walazza und Josephus Mayr kannten sich damals nicht persönlich, es wurde alles über einen Mittelsmann abgewickelt. Dieser behielt dann auch die Gage in der Form von 100 Flaschen Lamarein, statt sie Walazza zukommen zulassen. Sowohl Mayr als auch Walazza wussten davon lange nichts!



Der Wein - Lamarein

Der Name des Weines ist ein Wortspiel aus der Traubensorte Lagrein und Amarone, dem geschützten Wein und Herstellungsverfahren aus dem Veneto. Der Wein ist sowohl in der Nase als auch im Gaumen sehr intensiv. Die Aromen sind sehr vielschichtig, immer dabei sind Schokolade, Rauch, Brombeeren, Veilchen, Butter und leichte Caramel Noten. Er ist und wirkt wuchtig. Der hohe Alkohol (in der Regel zwischen 15 und 16 Volumenprozent) wie auch die hohe Konzentration der Aromen und die Dichte, welche sich nicht zuletzt in der Farbe niederschlägt, erklären diese Wucht. Und, er ist trocken!

Die Traubensorte Lagrein ist sehr dunkel, der Lamarein immer wie schwarze Tinte. Die Strukturelemente sind gut aufeinander abgestimmt, weder Säure noch Tannin oder der Alkohol stören. Der Wein ist unvergleichbar lang. Die nicht flüchtigen Aromen bleiben stundenlang im leeren Glas präsent.

Der Wein ist geöffnet sehr gut haltbar. Es lohnt sich sogar den Wein einen Tag vorher zu öffnen. Die Haltbarkeit ungeöffnet ist für mich noch nicht geklärt. Der 1997er hat eine unglaublich rauchige Noten, bei allen anderen Weinen überwiegt die Frucht. Der 1998er Jahrgang war der bisher einzige der schwierig war. Josephus Mayr hat mir erklärt, dass er damals ein Problem hatte. Im Juli 2017 hatte ich sogar die Gelegenheit, zusammen mit Josephus Mayr und seiner jüngsten Tochter den Jahrgang 1994 ("Lamarein Riserva Di Dante Inferno") zu probieren. Der Wein hatte erkennbare Reifennoten. Der Abgang war so überwältigend, dass ich den Wein auf der Rückfahrt durchs Vinschgau über eine Stunde noch spürte.

### **Die Zeit nach der legendären Degustation vom Oktober 2017**

Ich wollte mit dieser Degustation mich selber befreien vom Zwang, nach diesem Wein zu suchen und ihn zu sammeln. Das ist mir auch gelungen. Ich habe Josephus Mayr mehrmals besucht und auch zwei weitere Male in der Schweiz treffen dürfen. Im Mai 2018 veranstaltete ich eine weitere Degustation im privaten Rahmen mit meinen Restflaschen (ich hatte fast alle Jahrgänge 2-3-fach). Im Oktober 2018 reimportierte ich sogar 10 Flaschen zurück ins Südtirol. Der Sommelier des renommierten Hotels hatte große Freude und man staunt, dass ein

Hotel mit einem solchen Weinumsatz nicht mehr Möglichkeiten hat, an diesen Wein zu kommen!

Zu Weihnachten öffne ich seit Jahren jeweils eine Magnumflasche. Anlässlich meines runden Geburtstages im letzten Jahr sogar eine Doppel Magnum (3 Liter) des Jahrgangs 2011.

Ich glaube aber, dass es mich trotzdem wieder ein wenig eingeholt hat. Im Zusammenhang mit dem Südtirol Themenabend hatte ich wieder einige Flaschen gekauft. Zum Jahresbeginn in Brixen sah ich in der Vinothek des Hotels eine Doppel Magnum, die ich gleich kaufte. Und ich will nochmals eine Vertikale mit Lamarein machen. Ich habe mittlerweile wieder 12 Jahrgänge, also genügend für einen genussvollen Abend mit Gleichgesinnten.

## Zum Schluss

Wie im letzten Newsletter versprochen präsentiere ich hier die bekannten Termine 2023. Du findest alles direkt auf der Webseite unter [Events](#).

Gestartet wird am 10. März im Barrique Baden mit Rotweinen aus Mexiko. Diese Weine kommen aus einer Höhe von 2'300 Meter über Meer. Wenn Du mehr über das Weinland Mexiko erfahren willst und diese Weine kennenlernen möchtest, freue ich mich auf Deine Anmeldung direkt über [markus.zyka@trywine.ch](mailto:markus.zyka@trywine.ch). Die Kosten betragen CHF 110. Die Ausschreibung findest Du [hier](#).

Übrigens, ökologische Bedenken bzgl. Weinen aus Übersee musst Du keine haben. Nur maximal 25% des CO<sub>2</sub>-Fussabdruckes einer Flasche Wein sind auf den Transport zurückzuführen und dabei zählt nicht die Distanz zum Weingut, sondern das gewählte Transportmittel ist entscheidend. Mehr erfährst Du [hier](#).

In der Zwischenzeit wünsche ich Dir alles Gute und vielleicht sehen wir uns am 10. März.

Liebe Grüsse  
Markus  
Weinakademiker

**Einmaliges Lineup von 19 Jahrgängen Lamarein, 1997 bis 2015**



*Impressum:  
trywine.ch  
Hägelerstrasse 17d  
5453 Remetschwil  
Newsletter abbestellen*