



3 Mio.  
Flaschen

20.000  
Quadratmeter Fläche

224  
Mitglieder

20 Mio.  
Umsatz



340  
Hektar  
Weinbaufläche

2015  
Baubeginn

2018  
Erste Einkellerung



von  
Andreas  
Gottlieb Hempel

Was lange währt wird endlich gut. Das könnte das Motto sein für den Ablauf der Planung, Genehmigung und schließlich Bauzeit der neuen Kellerei für die beiden 2001 fusionierten Betriebe **Bozen Gries** (gegründet 1908) und **Bozen St. Magdalena** (gegründet 1930) unter dem neuen Namen **Kellerei Bozen**. Der Zusammenschluss umfasst 224 Mitglieder auf 340 Hektar Weinbaufläche, zur Produktion von 3 Millionen Flaschen im Jahr. Nun sollten alle Tätigkeiten von der Anlieferung bis zum Verkauf an einem einzigen Standort gebündelt werden. Dass allein die Wahl eines Bauplatzes zu Differenzen unter den Genossen führen würde, war klar – lagen doch die beiden Kellereien an entgegengesetzten Standorten der Stadt. Dem Obmann der neuen Kellerei Bozen, **Michael Bradlwarter** von der Kellerei Gries stand dabei der Kellermeister von St. Magdalena, **Stephan Filippi** zur Seite, ein geheimer Abgleich in der Führung war also gegeben.

## Die Planung

Studenten der Hochschule für Technik lieferten nach einem Seminar über Weinbau und Kellertechnik in Südtirol ihren Semesterentwurf zur Standortentscheidung: Rentsch im Osten oder Moritzing im Westen Bozens. Der auf die Entscheidung für Moritzing folgende Architektenwettbewerb wurde vom Architekturbüro **Sylvia Dell'Agnolo und Egon Kelderer** (Ingenieur) gewonnen. Architektin Dell'Agnolo hatte die Seminararbeit der Studenten begleitet und zusammen mit ihnen bei den Kellerei-besichtigungen erfahren, dass eine moderne Kellerei auf dem Prinzip der Schwerkraft statt des Pumpens von Most beruhen sollte, sie waren die Einzigen im Wettbewerb, die dieses System für den Neubau der Kellerei Bozen konsequent vorschlugen und damit den 1. Preis und den Planungsauftrag erhielten. Das Projekt sah auf 20.000 Quadratmetern Fläche die unterirdische Anlage der Kellerei auf einer unbewirtschafteten Hangfläche unterhalb steil ansteigender Porphyrfelsen vor. Die Hanglage ermöglichte die Anlieferung an der höchsten Stelle und eine stockwerksweise fallende unterirdische Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip. Zudem kann die Klimatisierung durch die gleich bleibende Erdkühle ge-

nutzt werden. In einem würfelförmigen, sichtbaren oberirdischen Bauteil mit transparent gehaltener Doppelfassade wurde Verkauf und Verwaltung vorgesehen. Dies folgt der lockeren Straßenrandbebauung östlich der Kellerei und macht der im Westen liegenden denkmalgeschützten Bebauung keine Konkurrenz.

## Schwierige Genehmigungsphase

Der Entwurf mit seinen nachhaltigen Vorschlägen zur Unterbauung des Geländes, auf dem wieder Bepflanzung erfolgen sollte, stieß allerdings auf erbitterten Widerstand von Landschaftsschützern und Anwohnern, der die Realisierung lange

verhinderte. Schließlich konnten alle Einwände abgewiesen werden. Auch die Finanzierung des 40-Millionenprojektes konnte nur durch den Verkauf der Griesser Kellereiflächen für Wohnbedarf und europäische Förderung für die Produktionsflächen gesichert werden. Vier Jahre nach den ersten Planungen wurde 2015 mit dem Bau begonnen, der nach 3 Jahren mit der ersten Einkellerung 2018 abgeschlossen werden konnte.

## Zur Funktion der neuen Kellerei

Die von Hand verlesenen Trauben können mit den neuen Abläufen schonend verarbeitet werden: Am höchsten Punkt des Gebäudes angeliefert gleitet das

Lesegut behutsam unter Vermeidung von mechanischen Einwirkungen über Rebeln und Pressen zur Vergärung und Lagerung nach unten in die Keller. Dabei ist es möglich, die einzelnen Lagen getrennt zu verarbeiten. Die stabile Bodentemperatur der unterirdischen Kellerräume wird zusammen mit kühlender Umluft ressourcensparend genutzt und hohe Weinqualität gewährleistet. Im Außenbereich erlauben Rampen eine kreuzungsfreie Anlieferung.

## Die Gestaltung der Architektur

Der große Bauumfang verschwindet weitgehend unter dem wieder bepflanzten Gelände. Sichtbar bleiben Oberlichter

und die Rampen zur Anlieferung. Zentral im geräumigen Eingangs- und Anfahrthof steht als einziges „Gebäude“, ein würfelförmiger Bau für Verwaltung und Verkauf. Ein Betonskelettbau mit Stahl-Glasfassade, der eine zweite Haut aus gelochtem Aluminiumblech vorgesetzt wurde. Sie dient dem Sonnenschutz der verglasten Räume und bietet einen abgedämpften Ausblick wie durch einen leichten Schleier. Gleichzeitig ist diese Außenhaut wie ein Rebblatt strukturiert als Symbol für die Weinproduktion. Alle außen liegenden Teile bestehen aus scharriertem Sichtbeton, teilweise Holzverschalt bzw. verglast für dahinter liegende Räume wie den erdüberdeckten Schaukeller mit Empfangs- und weiteren Technikräumen.

# WeinBau

ARCHITEKTUR UND WEIN:  
Die neue Kellerei Bozen



Die Außenfassade besteht aus bronzefarbenem Aluminiumblech, die ein stilisiertes Weinblatt darstellt.

oskarDaRiz



Der Schaukeller samt Versammlungsraum...

oskarDaRiz



...und die Empfangshalle erstrahlen im warmen Licht.

oskarDaRiz

## LAGREIN VERTIKAL

Unter den 7 Weinbaugebieten Südtirols, Vinschgau, Meranerland, Etschtal, Überetsch, Unterland und Eisacktal ist Bozen am bekanntesten für seinen Lagrein, den autochthonen Wein der Region, den es woanders nicht gibt, abgesehen von seinem DNA-Vetter aus der Nachbarregion Trentino, dem Teroldego Rotaliano aus dessen natürlicher Kreuzung mit dem Vernatsch der Lagrein einst entstand. Erstmals bezeugt wurde der „bonum Lagrinum“ in einer Traminer Urkunde 1379. Die zunächst weiße Sorte wurde 1525 in der Landesordnung von

Michael Gaismair als Rotwein erwähnt und seit dem 20. Jahrhundert ganz allgemein als rote Sorte verstanden. Der Lagrein bevorzugt die niederen Lagen der Flussschotterböden. In Gries stehen auf warmen, sandigen Schwemmböden die über 80-jährigen Reben in Pergola-Aufzucht des Lagrein Taber. Er ist die Spitze des Qualitätsprogramms. Im Laufe der Jahre erhielt dieser Wein 19 Mal „Drei Gläser“ im Gambero Rosso und der Önologe auf der Vinitaly 2018 den „Cangrande Preis“. Anlässlich der Einweihung der

Kellerei Bozen stellte Kellermeister Stephan Filippi in einer Vertikalverkostung 10 Jahrgänge des Lagrein Riserva Taber DOC vor, begonnen mit einem 20 Jahre alten Jahrgang 1998 – ein alter Herr von der hellen Ziegelfarbe her, der aber im Glas zu einem zweiten Frühling erblühte. Kaum Alterstöne aber feine dunkle Frucht, edle Spuren von Bitterschokolade mit eleganter, leichter Fülle und im schmelzigen Abgang betörend. Es folgten die Jahrgänge 2004 (zarte Tertäröne und anhaltender Nachklang), 2005 (aus etwas kühlerem Jahr

weniger beeindruckend), 2010 (nach heißem Sommer und regnerischem Herbst helltönig, leicht und elegant), 2011 (in Harmonie gealtert, geschmeidig, alterungsbeständig und anhaltend, ein großer Wein), 2012 (nach heißem Jahr mit viel Niederschlag mit schöner Struktur, guter Verbindung von Säure und Tanninen mit zart bitterem anhaltendem Abgang), 2013 (ein heißes, regnerisches Jahr mit später Ernte, leichter wirkend und weich, weniger alterungsbeständig aber insgesamt etwas unterschätzt), 2014 (nach intensiven schweren

Niederschlägen ein schwieriger Jahrgang, weniger Fülle aber fruchtig mit mittlerer Länge) und schließlich die beiden Prachterzeugnisse



Kunstvoller Rebenkeller

Jahrgänge 2015 und 2016, die alles in den Schatten stellen und den oft als regional und „ländlich“ eingestuftes Lagrein gleichwertig in die Reihe der großen „internationalen“ Weine wie Cabernet, Merlot und Blauburgunder stellt und die verdient mit hohen Auszeichnungen versehen wurden. 2 große Jahrgänge mit hohem Alterungspotenzial, Typizität und schöner Länge. Bei allen Weinen zeigt sich die Kunst des Kellermeisters im Umgang mit Holzfässern: ein Drittel neu, ein Drittel einjährig und ein Drittel zweijährig. (agh)

©