

in

S Ü D T I R O L

AUSGABE 36 | 11. SEPTEMBER 2008 | EINZELPREIS 1,50 EURO

BOZNER RUGBY-FRAUEN
**EVE STEVENSON &
JULIA BITTNER**
VOLLE PULLE VORAUSS

OSTBAHN KURTI

„ICH BIN DIE NUMMER 1
IN ÖSTERREICH“

ÖHA! T'SCHULDIGE!

WAS SÜDTIROLER
ENDLICH LERNEN SOLLTEN

AMADEUS, AMADEUS

MOZART-ZEICHENTRICKFILM
MADE IN SÜDTIROL

FRISCHER WIND FÜR DIE FÜSSE

WIE WEINBAUER MARIO MORETTI POLEGATO
GEOX-CHEF WURDE

SOCIETY EVENTS

DER "BULLE" IN DER DEKADENZ,
PAULSER DORFFEST UND
MTV-VIDEO AWARDS IN LOS ANGELES

RÄTSEL
GEWINNEN SIE 2
ÜBERNACHTUNGEN
FÜR 2 PERSONEN
IN EINEM BELVITA
ALPINE WELLNESS
HOTEL



FRANZISKUS HAAS Der Bergbär mit Visionen

In Teil 2 unserer Serie, in der wir einige Menschen, die hinter den Südtiroler Weinen stehen, vorstellen möchten, geht es um Franziskus Haas. Der Montaner ist einer der erfolgreichsten Weinproduzenten Südtirols. Doch sein Weg dorthin war gesäumt von Kurven und Umwegen. Und wie der 54-Jährige IN verriet, ist er auch jetzt noch nicht am Ziel. Außerdem erklärt Christine Mayr, Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, in ihrer Kolumne, warum aus roten Trauben weißer Wein entstehen kann.

Von Simone Treibenreif - Fotos: Matteo Groppo

Es gab eine Zeit, in der wollte Franziskus Haas nichts davon wissen, in den elterlichen Betrieb einzusteigen und Winzer zu werden. Damals war er 17 Jahre alt und ging während der Schulferien in den Sommermonaten nach München, um in einer Autofabrik in der Produktion zu arbeiten, anstatt seinem Vater Franz zur Hand zu gehen. „Wir hatten einen großen Generationenkonflikt“, erinnert sich der Besitzer der Kellerei „Franz Haas“. „Andererseits habe ich mit meinen Eltern nie konsequent darüber gesprochen, dass ich das Weingut übernehmen soll. Aber es klingt natürlich an: Man ist das älteste Kind, die siebente Generation, deshalb ist es irgendwie logisch, dass man es machen sollte.“ Der Konflikt ging auch nach der Rückkehr des jungen Mannes weiter. „Das hatte wohl

damit zu tun, dass mein Vater eine mente ratio, der Vernunft, der Mathematik ist. Ich bin das genaue Gegenteil: Ich würde gerne mit der Seele leben“, erzählt Haas, der im November seinen 55. Geburtstag feiern wird. So ging er nach der Matura am Wissenschaftlichen Lyzeum nach Innsbruck, um Wirtschaft zu studieren, anstatt sich für eine Ausbildung im Bereich Weinbau zu inskribieren. Doch auch das war nicht das Richtige für den ruhigen, schüchternen Montaner und so brach er das Studium nach vier Semestern ab. Just zu der Zeit erkrankte sein Vater sehr schwer. „Die Ärzte gaben ihm noch sechs Monate Lebenszeit, also musste ich zurück. Meine beiden Schwestern waren noch zu jung, um den Betrieb zu übernehmen“, blickt der Mann mit den runden Brillengläsern, der zugleich bedächtig und energiegeladen scheint,

zurück. Damals habe er sich entschieden, in Deutschland Weinbau zu studieren. „Ich hatte das Glück, dass ich im ersten Semester einen Professor für Physik hatte, der in mir eine wahnsinnige Freude für den Weinbau erweckt hat – dadurch habe ich mich in den Wein bzw. das Studium verliebt.“

Nach dreieinhalb Jahren war er Diplomingenieur für Weinbau und Kellerwirtschaft. Sein Vater war mittlerweile wieder gesund geworden und der Generationenkonflikt brach erneut los. Deshalb machte sich Franziskus Haas mit einer Weinvermittlung selbständig. Da er jedoch erkannte, dass es daheim anders laufen könnte, „habe ich versucht, doch noch mit meinem Vater zusammenzukommen. Diesmal hat es relativ gut funktioniert, denn man wird ja älter und reifer. Doch wenn es um wirkliche Zukunftsentscheidungen ging, ist es meinem Vater zu schnell gegangen, die Investitionen waren ihm zu groß. Er hat sich mit dem Umdenken sehr schwer getan, obwohl er ein extrem intelligenter Mensch ist.“

Im Jahr 1986 hat er den Betrieb schließlich übernommen: Sechs Hektar Weinberge, auf denen hauptsächlich Vernatsch- und Lagreintrauben angebaut wurden und über die auch schon mal der Pleitegeier flog – aber es nicht schaffte zu landen. „Anfangs habe ich zwischen 20 und 22 Stunden pro Tag gearbeitet, jeden Tag, auch Samstag und Sonntag.“ Heute hat er 32 Mitarbeiter, von jenen im Keller bis hin zu jenen im Büro. Es werden Trauben von etwa 65 Hektar Rebanlagen verarbeitet. Die sind allerdings nicht alle im Besitz der Familie, sondern auch gepachtet und im Besitz von anderen Weinbauern, die zuliefern. 300.000 Flaschen Wein werden jährlich produziert, die größten Anteile haben der Blauburgunder (70.000 Flaschen) und der Weißwein-Cuvée „Manna“ (50.000).



Der Tradition verbunden: Franziskus Haas posiert mit seiner Ehefrau Luisa Manna in Anlehnung an ein Foto von 1905 (links oben), das Franz Haas, einen seiner insgesamt sechs Vorgänger, mit Gattin zeigt.



**CHRISTINE MAYR,
PRÄSIDENTIN DER
SÜDTIROLER SOMMELIER-VER-
EINIGUNG, ÜBER ...**

... DAS KELTERN:

Nun blubbert der Wein bald im Keller. Was da wohl Geheimnisvolles vor sich gehen wird? Unsere Kellermeister und Önologen sind auf keinen Fall mit Alchimisten gleichzusetzen. Sie beaufsichtigen die natürlichen Vorgänge, welche aus den angelieferten Trauben Wein werden lassen. Im Notfall greifen sie natürlich ein. Ein guter Wein entsteht ja schon im Weinberg; es ist eine der Aufgaben des Önologen, diese Qualität in die Flasche zu bringen. Die emsigen Helfer, welche die Gärung einleiten, heißen Hefen. Sie können im Weinberg vorkommen oder sie werden als gezüchtete Reinzuchthefen vom Kellermeister hinzugefügt. Sie wandeln den Zucker in Alkohol um. Dabei entstehen auch Wärme und Kohlendioxid. Wo kommt nun die Farbe des Weines her? Die Farbstoffe der Beere sitzen in den Schalen oder Beerenhäuten. Das bedeutet, dass unsere Kellermeister auch aus roten Trauben Weißwein herstellen können. Dies wird sehr oft bei den Schaumweinen gemacht. Bei Weißweinen wird das Traubengut ganz einfach sofort abgepresst und dann der farblose Saft oder Most vergoren. Bei Rotweinen hingegen vergärt der Saft mit den farbigen Schalen mit; er vergärt demnach mit der Maische. Die ansteigenden Temperaturen helfen dabei, mehr Farbe aus den Beerenhäuten auszulaugen. Im Besonderen versuchen unsere Kellerfachleute außerdem den Wein ständig in Kontakt mit den Schalen zu halten, in dem sie entweder umpumpen oder den Tresterhut, welcher aus den Beerenhäuten besteht, unterzutauchen. Wie dieser Wein wohl schmecken wird?



Stolzer Familienvater: Franziskus Haas (Mitte) mit Ehefrau Luisa, Tochter Sofia und Sohn Franz (v. l.)

Diesen Wein hat der 54-Jährige seiner Ehefrau Luisa Manna gewidmet, einem Energiebündel mit neapolitanischen Wurzeln. Kennengelernt haben sich die Restaurantbesitzerin und der Jung-Winzer 1988 bei einer Brunello-Verkostung in Trient. Etwa einhalb Jahre später läuteten die Hochzeitsglocken, ein knappes Jahr später kam Sohn Franz weitere zwei Jahre darauf Tochter Sofia zur Welt. „Luisa spielt in meinem Leben eine ganz große Rolle, weil sie all das, was ich nicht kann, fast zur Perfektion beherrscht. Sie ist zum Beispiel sehr kontaktfreudig, ich bin eher ein Bergbär“, schmunzelt Haas, der mit seinen Weinen immer wieder internationale Auszeichnungen erhält. Seine 48-jährige Ehefrau kümmert sich um die PR der Kellerei, und wie es scheint, wird Sohn Franz (17) in ihre Fußstapfen treten – und nicht als Kellermeister in jene seines Vaters. „Er hatte sich zwar dazu entschlossen, die Oberschule für Landwirtschaft in San Michele zu besuchen, doch er hat jetzt festgestellt, dass das doch nichts für ihn ist, und deshalb wird er auf das Sprachenlyzeum umsteigen“, sagt Haas. „Mein Sohn hat die Fähigkeit zur Kommunikation von seiner Mutter geerbt, und so möchte er einmal im PR-Bereich in unseren Betrieb einsteigen.“ Damit die Kellerei auch dann noch so gut dasteht, wie derzeit, beschäftigt sich Franziskus Haas mit Strategien, mit dem Lesen der Zeichen der Zeit. „Ich möchte gerne den globalen Überblick haben. Denn durch die vielen neuen technischen Errungenschaften ist die Welt klein geworden, nicht nur im Bezug auf die Weinwirtschaft“, ist der Weinproduzent überzeugt. „Deshalb lese ich viel und zwar vor allem das, was nicht alltäglich ist – sofern ich die Zeit dazu finde.“ So liest er aus beruflichen Gründen: im Internet, in Büchern oder in Fachlitera-

ture. Andere Zeitschriften, futuristische und wissenschaftliche, interessieren ihn privat und er liest sie vorzugsweise an einem ungewöhnlichen Ort. „Ich mache mindestens drei Mal pro Woche Sauna, außer im August. Weil ich aber nicht einfach nur drinsitzen und nichts tun kann, lese ich“, lacht Haas, der in seinem Unternehmen noch großes Entwicklungspotenzial sieht. „Wir haben ein tolles Team und wollen höher hinaus. Denn: Wir können viel besser, ganz Südtirol kann viel besser. Die hiesige Weinwirtschaft ist in meinen Augen noch nicht bei 60 Prozent ihres Potenzials angelangt.“ Um diese Möglichkeiten auszubauen, hat sich der Montaner unter anderem dafür eingesetzt, dass die Südtiroler Gesetze geändert werden und auch über einer Meereshöhe von 800 Metern Reben angepflanzt werden dürfen, was auch wegen der Klimaveränderung Sinn macht. Das ist seit kurzem der Fall, nun kämpft er dafür, dass die Hektarerträge reduziert werden.

Da er ständig auf der Suche nach Anregungen und Verbesserungen ist, reist der glückliche Familienvater auch viel. Doch: „Ich habe Probleme im Ausland: Mir gefällt zwar überall alles, aber nicht für lange Zeit. Der einzige Ort neben Südtirol, an dem ich eventuell leben möchte, ist New York“, gesteht Haas. „Ich habe die Stadt auf Anhieb geliebt, obwohl sie genau das Gegenteil von Südtirol ist. Am besten hat mir die Wall Street gefallen. Vielleicht, weil man dort die Macht spürt, die von der Börse ausgeht.“ Doch vorerst war die Anziehungskraft der Macht kleiner, als jene der Familie und der Heimat. Und so wird Franziskus Haas auch in den kommenden Jahren mit seinen in Montan hergestellten edlen Tropfen Genießer erfreuen.

simone.treiberreif@athesia.it