

Die Verschmelzung

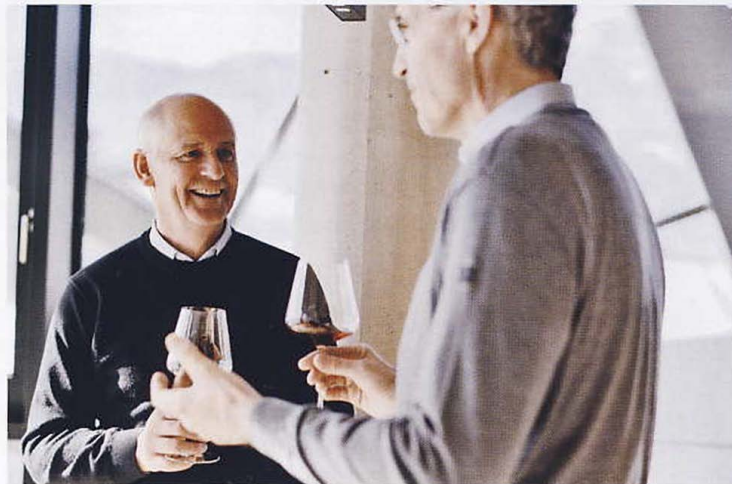
Die Winzergenossenschaft Bozen hat ihre neue Kellerei in Moritzing eingeweiht. Das Gebäude ist nicht nur ein Klimahaus, sondern auch eine Augenweide

Über drei Jahre hat es gedauert, bis der Führungsstab der Kellerei Bozen im April 2019 freudestrahlend den Neubau präsentieren konnte. 2015 hatten die Bauarbeiten begonnen, und im Herbst 2018 war die Anlage so weit fertig gestellt, dass die Ernte am neuen Standort eingefahren werden konnte. Letztendlich mussten Obmann Michael Bradlwarter, Geschäftsführer Klaus Sparer und Kellermeister Stephan Filippi jedoch 17 Jahre warten, bis zusammenwuchs, was zusammen gehörte. Die Kellerei Bozen war 2001 aus dem Zusammenschluss der Genossenschaften Gries und St. Magdalena entstanden, aber bis 2017 waren beide Kellereien noch in getrennten Gebäuden untergebracht. In St. Magdalena wurde der Vernatsch der Magdalener Linien produziert, also rund 25 Prozent der Gesamtproduktion und in Gries der Rest.

Die über die Jahre gestiegenen Grundstückspreise ermöglichten die physische Verschmelzung. »Unsere Kellerei in Gries liegt in einem der besten Wohnviertel. Wir konnten sie für 17 Mill. Euro an den Großinvestor Benko aus Tirol verkaufen. Für den Sitz in St. Magdalena haben wir 6,5 Mill. Euro bekommen, denn das benachbarte Hotel Stigl möchte seine Kapazität erhöhen. Das war unser Glück und natürlich die einstimmige Unterstützung unserer Mitglieder für



Die neue Kellerei ist unterirdisch in den Rebhang eines steilen Porphyrfelsen eingegraben



Obmann Michl Bradlwarter (li) und Önologe Stephan Filippi



Die Vinothek in der neuen Kellerei

die Erhöhung der Kapitaleinlage. Insgesamt hat der Neubau rund 38 Mill. Euro gekostet«, informiert der Obmann Michael Bradlwarter beim Beschreiten der neuen Hallen. Die Kellerei ist unterirdisch in den Rebhang eines steilen Porphyrfelsen eingegraben und nutzt das Prinzip der Gravitation. »Ich freue mich über den Platz, den wir jetzt zum arbeiten haben, und wir sehen schon, dass die Vertikalverarbeitung der Qualität wirklich etwas bringt. Dank der stabilen Bodentemperatur des Hanges werden die unterirdischen Räume auf natürliche Weise gekühlt. Ob das zu 100 Prozent klappt, werden wir wissen, wenn wir auch einen Sommer hier verbracht haben«, erklärt Stephan Filippi. Die Bozener ließen es sich nicht nehmen, den Gästen einige Weingüter zu zeigen, darunter den Taberhof mit uralten Lagreinstöcken für die hochprämierte Riserva Taber. Mit dem Taber begann 1988 die Selektionsarbeit der Kellerei. In einer Vertikale von 1998 bis 2016 bewies er nicht nur seine Langlebigkeit, sondern auch ein Attribut, das dem Lagrein selten zuteil wird: Eleganz. vc

Info

Kellerei Bozen:

Mitglieder: 224
Rebfläche: 340 ha
Produktion: 3 Mill. Fl.
Export: 20%
Umsatz: 20 Mill. €

www.kellereibozen.com