

Das Weingut Thomas Pichler

Thomas Pichler stammt aus einer Kalterer Weinbauernfamilie. Als jüngster von drei Brüdern – er ist Jahrgang 1969 – hat er die landwirtschaftliche Oberschule in Auer besucht. 13 Jahre lang arbeitete der junge Kalterer in der Landesversuchsanstalt Laimburg in den Bereichen Kellerwirtschaft und Weinlabor. Seit 2003 ist er in einem privaten Weinlabor in San Michele tätig.

Mit dem Wein aufgewachsen

„Ich bin mit dem Wein und in den Weinbergen aufgewachsen“. Seit den 90er-Jahren kelterte Thomas Pichler alljährlich die verschiedenen Rebsorten aus den elterlichen Weingärten zu Hause ein, „als Versuch und immer in kleinen Mengen“. Dann übernahm er selbst 7.500 m² der insgesamt 3,5 Hektar der familieneigenen Weingüter in Eigenregie: 4.500 m² in der sonnenverwöhnten Lage „Feld“ oberhalb vom Kalterer See mit über 60 Jahre alten Vernatsch-Reben und neu gepflanztem Lagrein, 2.000 m² 20 Jahre alte Chardonnay-Reben in der Lage „Untermazzon“ sowie 1.000 m² Sauvignon-Reben, die vor 15 Jahren im Haus-Weingarten „Puitn“ in Kaltern Mitterdorf gepflanzt worden sind.

„Aus den eigenen Weinbergen selbst gute Qualitäten zu produzieren“, das setzte sich Thomas Pichler zum Ziel, als er 2003 sein eigenes Weingut gründete. Der Jahrgang 2004 war der erste Jahrgang, den der junge Kalterer Weinproduzent auf den Markt brachte. 6.000 bis 7.000 Flaschen füllt er seither alljährlich ab: 2.500 Flaschen Kalterersee aus den alten Reben und 1.200 Flaschen Lagrein „Sond“, 1.300 Flaschen Chardonnay „Untermazzon“ und 1.000 Flaschen Sauvignon „Puitn“. Die Flaschenanzahl soll in den nächsten Jahren erhöht werden. Trauben aus den Weinbergen von Vater Toni und von den Brüdern Martin und Stefan werden hinzukommen.

Den Keller hat Thomas Pichler vorerst provisorisch im Elternhaus eingerichtet. Mit technischen Geräten ist er gut ausgestattet. Das kellertechnische Wissen hat er sich in seiner jahrelangen Praxis gesammelt. Ein notwendiger Kellerausbau ist für die nächsten Jahre geplant. Bis dahin muss der alte Weinkeller im Haus für Verkostungen erhalten.

Ich glaube an den Vernatsch

Thomas Pichler glaubt an den Vernatsch. Er baut ihn im Stahltank aus. Nicht nur aus Traditionsbewusstsein will der den Stellenwert dieser autochthonen Rebsorte fördern und erhalten: „Mein Kalterersee überzeugt durch Struktur, Körper und Gerbstoffe, die ihn sehr lagerfähig machen.“ Noch jung wirkt der Wein etwas gröber als andere. Er braucht mehr Zeit, um sich zu öffnen, „kommt aber gut an, auch bei Liebhabern des klassischen Kalterersee“, freut sich Thomas Pichler.

Auch beim Lagrein glaubt er an Qualität, „mit gezielten Maßnahmen im



Chardonnay wird im großen Holzfass ausgebaut. „Der ist zwar eine internationale Sorte, bringt aber sehr gute Ergebnisse.“ Der Sauvignon kommt zu einem Drittel ins gebrauchte kleine Holzfass und macht dort auch seinen biologischen Säureabbau. Die anderen zwei Drittel werden im Edeltank ohne Säureabbau ausgebaut. Thomas Pichler setzt auf einen „fruchtigen, saftigen Wein mit Stachelbeer- und Holundernoten.“

Alle helfen mit

„Der Start in die Selbstständigkeit war nicht ganz einfach“, blickt Thomas Pichler zurück: „Vor allem so manche bürokratische Hürde galt es zu überwinden.“ Aber sein Schritt wurde von allen Seiten gut aufgenommen. „Der Vater hat zwar am Anfang etwas Zeit gebraucht und musste erst überzeugt werden. Jetzt freut er sich aber umso mehr über meine Arbeit und unterstützt mich voll und ganz. Beim Verkauf der Weine ab Hof ist er mittlerweile einer der fleißigsten Mitarbeiter“. Und beim Wimmen und vielen Arbeiten in den Weinbergen hilft ohnehin die ganze Familie mit.

Über 80 Prozent seiner Weine verkauft Thomas Pichler heute direkt in Kaltern: „Die Hälfte direkt ab Hof, die andere Hälfte über die Vinothek Battisti, das Weinhaus PUNKT sowie über die Kalterer Gastronomie.“ An die zehn Prozent gehen in den norditalienischen Raum, vor allem nach Venedig. Und die übrigen zehn Prozent werden im restlichen Südtirol abgesetzt. Seit 2003 ist Thomas Pichler Mitglied der Freien Weinbauern Südtirol und seit 2004 bei wein.kaltern. „Das hat mir viel gebracht. Viele Gäste verkosten meine Weine im Weinhaus PUNKT und kommen dann bei uns vorbei und kaufen hier ab Hof ein.“ Auch Veranstaltungen wie die Kalterer Weintage oder der Weinwandertag haben viel zum Bekanntwerden des jungen Weingutes beigetragen.

Die Auszeichnung für den Lagrein „Sond“ 2004 mit der „Corona“ durch den Weinführer „I vini buoni d’Italia 2007“ war der erste große Erfolg für Thomas Pichler. Der tonangebende italienischen Weinführer „I vini d’Italia“ von Gambiero Rosso & Slow Food hat ihn erstmals in die Ausgabe 2008 aufgenommen. Thomas Pichler hat seinen Schritt nicht bereut: „Im Gegenteil! Ich hätte schon früher damit anfangen sollen“.