

16th EUROPEAN WINE CHAMPIONSHIP – Together with Passion

Die European Wine Championship fand von 22.4.-26.4.2025 in Südtirol in der Laimburg statt. Sie wurde von der Fachschule Laimburg in Südtirol, in Zusammenarbeit mit der Fachoberschule für Landwirtschaft Auer und der Italian Language Vocational School for Horticulture/Viticulture and Gardening ausgerichtet.

Die Teilnehmer der Weinbauschule Krams waren Nico Ernst und Leonhard Hagenbüchl. Sie wurden von Elke Hammerschmidt-Groll und Nicole Mayer begleitet.

60 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus 30 verschiedenen Weinbauschulen traten in den Wettbewerben Weinbau, Kellerwirtschaft und Weinsensorik gegeneinander an. Bei jedem Wettbewerb wurde sowohl das theoretische Wissen, als auch die praktischen Fähigkeiten überprüft.

Die theoretischen Tests wurden perfekt getaktet von allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern gleichzeitig durchgeführt und in der Praxis stellten die Schüler ihr Können



unter Beweis. So mussten sie zum Beispiel im Teambewerb eine Weingartenspritze anhängen oder Reben pflanzen, aber auch im Einzelbewerb die Bestimmung der freien schwefeligen Säure im Wein durchführen bzw. Krankheiten und Schädlinge erkennen, oder auch Reben schneiden. In der Sensorik lag der Schwerpunkt beim Sorten erkennen.



In der Gesamtbewertung konnten Nico und Leonhard solide Ergebnisse vorweisen (11. und 16. Platz). Neben den Einzelbewerben stellten unser Schüler ihr Können auch im Teambewerb unter Beweis (8. Platz).

Bei dem Special Award, der mit dem Schwerpunkt Italien großes Fachwissen und sensorische Kenntnisse erfordert, haben die Schüler großartige Ergebnisse erzielt. Nico Ernst konnte sich den ersten Platz sichern, Leonhard Hagenbüchl erreichte den dritten Platz.



Zusätzlich zum Wettbewerb wurden 3 verschiedene Weingüter/WinzerGenossenschaften besichtigt:

Die Kellerei Kurtatsch ist eine WinzerGenossenschaft mit einer beeindruckenden neuen Kellerei, die 190ha Trauben von 190 WinzerInnen verarbeitet und vermarktet. Größte Sorgfalt wird auf die Verarbeitung der einzelnen Lagen gelegt. Das Terroir spiegelt sich in den Weinen wieder, die sehr individuell mit eigenem Stil ausgebaut werden. Der neu gebaute Verkostungsraum und Keller gliedern sich perfekt in die Landschaft ein.



Das Weingut Kettmeir wurde im Jahr 1919 von Joseph Kettmeir in Kaltern gegründet. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde Südtirol Italien zugeschlagen, was dem Weingut zunächst Absatzprobleme bereitete. In den 1970er-Jahren trat Josephs Sohn Guido in das Familienunternehmen ein. Er hatte in Wien studiert und brachte neue Ideen mit.

1976 stellte er erstmals Schaumwein nach der Charmat-Methode her, bei der die zweite Gärung im Edelstahltank erfolgt. Kettmeir spezialisierte sich in der Folge auf hochwertige Schaumweine und brachte 1992 erstmals einen Sekt nach der traditionellen Methode – also mit Flaschengärung – auf den Markt. Der Kettmeir Sekt brut reift zwei Jahre im Keller, während der Sekt Riserva sogar fünf Jahre gelagert wird, bevor er in den Verkauf geht. Die Degorgierung erfolgt gekühlt, um Frische und Aroma

zu bewahren. Heute ist das Weingut vor allem für seine eleganten Schaumweine bekannt. Es wurde mittlerweile an Santa Margherita verkauft, den größten Weinproduzenten in Südtirol.

Außerdem besuchten wir die Winzergenossenschaft Tramin, die 1915 von einem Priester gegründet wurde. Im Jahr 1971 kam es zur Fusion mit der Cooperative Egna. Ein architektonisches Highlight ist das neue Kellereigebäude mit seinen zwei markanten



Flügeln, das im Jahr 2008 vom Südtiroler Architekten Werner Tscholl entworfen wurde. Die Genossenschaft zählt rund 300 Mitglieder, die ihre Trauben zur Verarbeitung liefern. Insgesamt beschäftigt die Kellerei 32 Angestellte und Arbeiter. Pro Jahr werden etwa zwei Millionen Flaschen Wein produziert. Der wichtigste Wein ist der

Gewürztraminer, der rund 70 Prozent der Gesamtproduktion ausmacht. Etwa 30 Prozent der Weine werden exportiert, der Rest verbleibt im Inland.



Neben dem Wettbewerb und der Erweiterung der Englischkenntnisse wurden auch viele neue fachliche Erkenntnisse diskutiert und angewandt. Außerdem konnten wir alle unser Netzwerk ausbauen und vielen neue Bekanntschaften bzw. Freundschaften knüpfen.