

Weingut Locker: Drei Brüder auf eigenen Wegen

👤 Jossi Loibl ⌚ Erstellt: vor 22 Stunden ⌚ Aktualisiert: vor 1 Tag 📖 4 Min. Lesedauer



© Tiberio Sorvillo

Das Südtiroler Familienweingut steckt auch 40 Jahre nach der Gründung voller Pioniergeist und neuen Ideen.



Das Rebellische, die Suche nach eigenen Wegen, liegt den Lockers offenbar im Blut. Den Grundstein für den Familienbetrieb legte Rainer Locker 1979, indem er den Schwarhof oberhalb von Bozen kaufte und sogleich begann, die Reben biologisch zu bewirtschaften. „Ein querdenkender Ex- Industrieller, der in die Weinbranche investiert und dann auch noch biologisch-organisch wirtschaftet, das war ein Unding“, erzählt sein Sohn Hayo Locker. Es war nichts weniger als eine unbeabsichtigte Kampfansage an die etablierte Weinkultur in Südtirol. Rückschläge waren vorprogrammiert, aber Locker war zäh, blieb bei seiner Linie und brachte das Gut auf Erfolgskurs. Ende der 1980er Jahre ging er sogar den Schritt zur Biodynamie, wieder ein eigener, schwieriger Weg.

Seine Söhne Hayo, Franz-Josef und Hannes gehen konsequent weiter eigene Wege, alle haben sie in der Weinwelt wertvolle Erfahrungen gesammelt, die nun in ihr Wirken einfließen. Hayo, der als Önologe unter anderem im Burgund und in Südafrika gearbeitet hat, erklärt ihre Arbeit so: „Wir versuchen die ideale Abstimmung zwischen Rebe, Boden und

Mikroklima zu finden und im Keller zu ganz individuellen Weinen auszubauen“. Hierbei achteten sie darauf, „wie die Natur uns dabei helfen kann, nicht wie wir über sie bestimmen oder sie austricksen können.“



Hayo Loacker, © Tiberio Sorvillo

Um die Charakteristiken des jeweiligen Terroirs zum Ausdruck zu bringen, ist nach Lockers Ansicht auch eine möglichst individuelle Begleitung der einzelnen Lagen und Parzellen notwendig. Die Weine werden überwiegend spontan mit den weinbergseigenen Hefen vergoren und in kleinen Partien ausgebaut. Je nach Wein und Jahrgang kommen Edelstahl, große und kleine Eichenholzfässer als Reifegebinde zum Einsatz.

Und auch bei der Flaschenfüllung sind die Brüder wieder auf einem eigenen Weg unterwegs. Sie setzen kompromisslos auf den Glaskorken. „Dieser hochwertige Glasverschluss garantiert, dass sich die Weine langsam in der Flasche entfalten, ohne Risiko eines Korktons“ erklärt Hayo Loacker, „Wäre ja zu schade. Für uns ist Qualität die oberste Maxime, daher verschließen wir unsere Weine, wo möglich, mit Glas. Ende der Diskussion.“



© Tiberio Sorvillo

Die Loackers haben in den 1990er Jahren zwei weitere Weingüter in der Toskana erworben bzw. aufgebaut: Corte Pavone in der Brunello-Zone südlich von Siena und die Tenuta Valdifalco in der Maremma. Die Reben dort werden ebenfalls biodynamisch bearbeitet und obgleich die Fläche und Produktion ein ganzes Stück größer sind, als die in Südtirol schlägt das Herz der „Loacker Wine-Estates“ weiterhin auf dem Schwarhof oberhalb von Bozen. Dort gibt es ein neues Highlight: Den Skywine Pavillon, einen verglasten Verkostungsraum in luftiger Höhe mit Panorama-Blick auf Weinberge und Dolomiten. Besucher sind hier willkommen. Hannes Loacker: „Hier können Sie alle Loacker Weine verkosten und die Aussicht genießen. Es wird sich lohnen, versprochen“.



Der Skywine Pavillon, © Tiberio Sorvillo

An den Hängen oberhalb von Bozen sowie im Eisacktal baut die Familie Loacker überwiegend die klassischen Rebsorten Südtirols an, zu denen neben Vernatsch und Lagrein, seit Anfang des 19. Jahrhunderts auch Burgundersorten, sowie Sauvignon blanc gehören.

Weingut Loacker – Drei ausgewählte Weine:

2019 Sauvignon Blanc Tasnim

Benannt nach der paradiesischen Quelle des Korans. Seine bis zu 31 Jahre alten Rebstöcke stehen in verschiedenen Parzellen in St. Justina, oberhalb von Bozen. Feiner, unaufdringlicher Duft, dank Maischestandzeit und Ausbau im großen Holzkomplex, würzig und anhaltend im Geschmack. Zu Fisch und Meeresfrüchten sowie feinem Gemüse wie Spargel. 18,30€

2018 St. Magdalener Morit

Benannt nach einem Südtiroler Grafengeschlecht. Gewachsen an bald 50 Jahre alten Vernatschreben dazu kommen kleine Anteile von Lagrein und Blauburgunder. Fruchtwürzig und sehr balanciert mit feinen Gerbstoffen. Ein Klassiker zu Speck und Käse, aber auch zu hellem Fleisch und gegrilltem Fisch. 11,90€

2018 Lagrein Gran Lareyn

Lareyn war der Harfenspieler am sagenhaften Hof von Fürst Torcol. Alte Reben, niedrige Erträge und Ausbau im großen und kleinen Eichenholzfass erbringen einen zupackenden

Wein, der noch ganz am Anfang seiner Entwicklung steht. Duft von dunklen Früchten, Kräutern und Gewürzen, markantes aber reifes Tannin. Zu dunklem Fleisch und Hartkäse.
20,90€

Bezug direkt bei

Weingut Loacker
Sanct Justina 3
39100 Bozen

und

Corte Pavone
Loc. Corte Pavone
53024 Montalcino

Oder natürlich im Online-Shop unter www.loacker.winzerhop.store



Über den Autor



Jossi Loibl

Jossi Loibl (Jahrgang 1962) schreibt seit mehr als 25 Jahren über die Themen Wein und Gastronomie. Als freier Autor arbeitet der gebürtige Münchner für namhafte Magazine wie *Lust auf Genuss*, *Meine Familie & ich* sowie für verschiedene Tageszeitungen. Er ist Mitglied in Weinjurys (unter anderem im Verkostungsteam des *Gault&Millau Deutschland*), zudem hält er regelmäßig Weinseminare. Seit 2008 verantwortet Loibl als Chefredakteur den Münchner Restaurantführer *DelikatEssen*.

Transparenzhinweis:

link Der Artikel beinhaltet Affiliate-Links.

create Das Produkt wurde uns zu Rezensionszwecken gestellt.