

# WIR EMPFEHLEN

WAS STEHT DRAUF  
AUF DER AKTUELLEN  
WEIN-GUIDE-KARTE?  
DA HÄTTEN WIR ZUM  
BEISPIEL TRAMINER  
AUS TRAMIN, EINEN  
DER WELTBESTEN  
SOMMELIERS IN PARIS  
ODER DARF ES ETWAS  
FÜR DAS HERZ SEIN?  
WIE WÄRE ES MIT  
WAHREM GASTGEBER-  
TUM AUS DARMSTADT.  
UNSER AUTOR  
WOLFGANG FASS-  
BENDER SPRICHT  
IHNEN WIEDER SEINE  
EMPFEHLUNGEN AUS.

## TRAMIN PILGERREISE ZUM TRAMINER

Martin Foradori hat ein Herz für viele Rebsorten. Den traditionellen Südtiroler Lagrein keltert er ebenso gerne wie Spätburgunder. Doch wenn man ein Weingut mit Sitz in Tramin leitet, dann kommt man um den Traminer, der vermutlich nicht zufällig den Namen des Ortes trägt, einfach nicht herum. Obwohl es nicht bewiesen ist, so spricht doch einiges für die These, dass die so herrlich würzig duftende Traube und der aus ihr gekelterte Wein von hier aus ihre Siegeszüge durch die Welt antra-

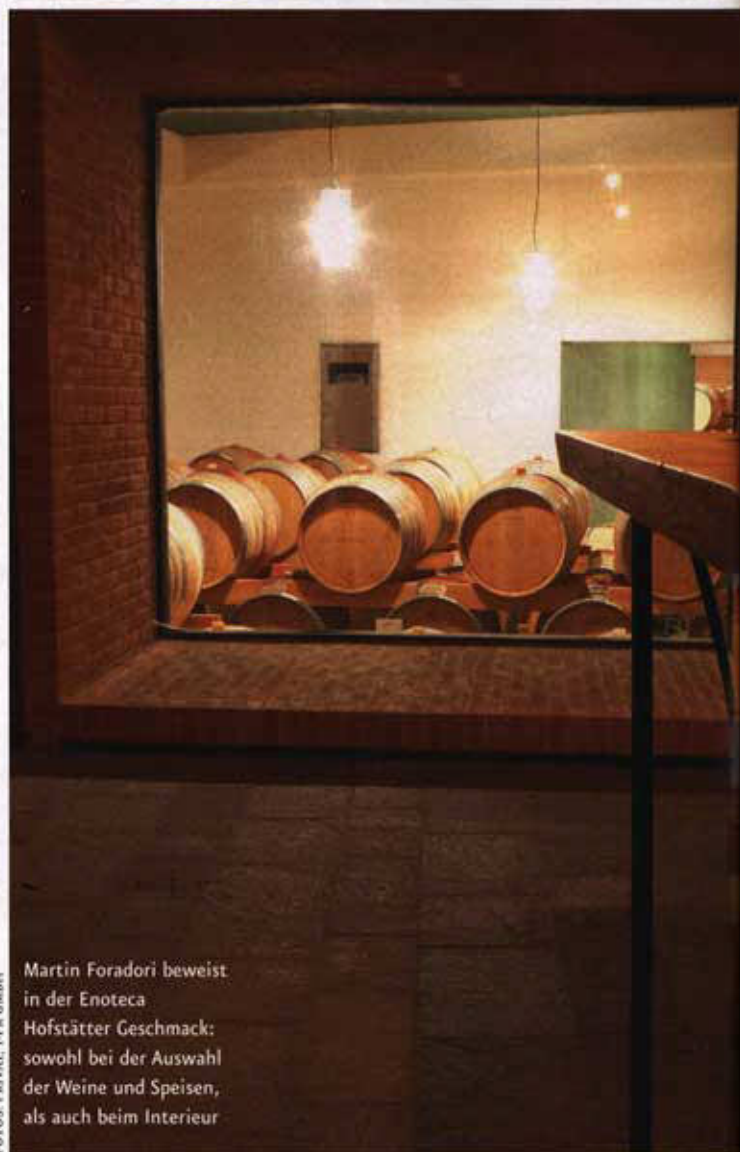
ten. Verkosten durfte man den Traminer bei Hofstätters schon immer, nun bekommt man auch etwas Passendes zu essen. Die neu eröffnete Enoteca ist Weinladen mit Probiermöglichkeit und sogar nichts weniger als ein kleines, feines Restaurant mit modernem, aber sehr geschmackvollem und warmem Ambiente. Natürlich sind alle Hofstätterweine glasweise zu haben, inklusive des trocken(!), mineralischen und verblüffend langlebigen Traminers: Der 2002er ist genau jetzt erst langsam auf dem geschmacklichen Höhepunkt angelangt. Was es sonst gibt bei Hofstätter? Den einen oder anderen erstklassigen Österreicher natürlich – beispielsweise aus der Wachau. Oder wechselnde Spitzen aus aller Welt, manchmal sogar große Italiener von jenseits der Südtiroler Grenzen. Martin Foradori ist spontan und lässt auch gern mal etwas von der ganz edlen Sorte öffnen und per Glas ausschenken. Wir kosteten, vor dem Kaiserschmarrn, Tagliatelle mit Riesengarnelen und fanden heraus, wie gut sich Gewürztraminer auch mit solchen mediterranen Schmankerln verbinden lässt. (Was übrigens auch die Römer, Mailänder und Venezianer erkannt haben – die Nachfrage nach dem aromatischen Südtiroler ist oft größer als das tatsächliche Angebot!)

**Enoteca Hofstätter**  
Rathausplatz 7, I-39040 Tramin  
☎ +39 0471 090003  
[www.hofstatter.com](http://www.hofstatter.com)

**Geöffnet: täglich vom frühen Morgen bis zum späten Abend, nur Sonntagabend geschlossen**

**Speisen + Weine: Mediterran-Südtiroler Küche, Speisen zwischen 8 und 20 Euro**

**Der besondere Tipp: Im neu angelegten Schauweingarten lassen sich die Traminerrebstöcke leibhaftig besichtigen.**



FOTOS: PRIVAT, Y-PR GMBH

Martin Foradori beweist in der Enoteca Hofstätter Geschmack: sowohl bei der Auswahl der Weine und Speisen, als auch beim Interieur

# IHNEN HEUTE ...

