

Laudatio Josef Reiterer

Sehre geehrter Laureat, lieber Josef

Es muss eine köstliche Szene gewesen sein. An einem Bozner Stammtisch lästerten die Oberschlauen: „Da oben auf dem Mölten ist ein Spinner, der macht Sekt, ohne dass er Weingüter hat. Den wird es bei der ersten Schneeschmelze bald einmal herunterschwänzen!“. Und du standest daneben und hast in dich hineingeschmunzelt. Aber ganz so mit rechten Dingen... Ein Möltner Bauernbub, ein Josef Ohneland unter den Äpfelgrafen und Weinbaronen macht Sekt auf höchstem Niveau. Das geht nicht! Oder doch?

Du bist **Le Roi du Perlage** von Südtirol. Wir meinen, du hast dich schon als Kellerkobold in den Kreidekavernen der **Champagne** im ausgehenden siebzehnten Jahrhundert zwischen den Weinfässern herumgetrieben, hast den sprudelnden Kellerputzen ihr Geheimnis abgelauscht. Hast dem Benediktinermönch **Dom Pérignon** in der Abtei Hautevillers bei Epernay über die Schulter geschaut und ihm beim Ministrieren einen Wein mit Bläschen in den Kelch geschüttet, nicht zu viel, denn nach der Messe wolltest du auch noch was zum Trinken haben. Was Besonderes.

Zurück in unsere Zeit. Hast schon immer das Besondere gemocht. Auf der Weinschule der Versuchsanstalt Laimburg musstest du für den Heimleiter Mesner und Ministrant in einem sein. Damals bist du zum ersten Mal einer veritablen Hefe begegnet, allerdings der unguuten Kamhefe: Stelltest du den Messwein auf die Heizung, dann wurde er „kunig“. Den hast du dann, so wird es erzählt, dem Priester eingeschenkt und den guten aus dem Kühlschrank selber getrunken. Man muss wiff sein im Leben, das hast du früh gelernt.

Lieber Josef, du bist nicht mit einem silbernen Löffel im Mund auf die Welt gekommen. Aber du hast von deinen Eltern Gaben mitbekommen, aus denen du

etwas gemacht hast. Von deiner Mutter, die eine gute Köchin war, hast du die feine Nase und den guten Gaumen. Dein Vater ging einmal in der Woche mit Fleisch und Gemüse im Ruckkorb in die Stadt. Von ihm hast du das Kaufmännische und das Rechnen, aber auch den Optimismus, die Menschenkenntnis, die Ausdauer und die Pfiffigkeit.

Ein guter Sekt verlangt nach einer guten **Assemblage**. Deine hattest du, aber die musste sich entfalten können. Und so wie guter Sekt in der Flasche gerüttelt werden muss, so haben dich das Leben und das Schicksal gerüttelt. Die erste große **Remuage**, der erste glückliche Dreh wollen wir einmal sagen, war deine Arbeit als junger Mensch unten in Vilpian bei einem Weinbauern. Der Wein und seine Welt hatte es dir angetan. Daher war es dein Wunsch, die Landwirtschaftliche Schule an der Versuchsanstalt Laimburg zu besuchen. Der Direktor wollte dich in die Fürstenburg zur Berglandwirtschaft und zu den Rindviechern stecken, da gehört ein Bergbauernbub aus Mölten hin. Ein glücklicher Dreh des Schicksals aber wollte es, dass du bleiben konntest. Das Gehänsel und Gestichel der Weingütersprösslinge stecktes du, der Josef Ohneland, gelassen weg. Du konntest dich ohne Matura am Staatsweingut Bad Kreuzenach einschreiben. Das Taschengeld hast du dir übers Wochenende bei einem Winzer verdient und hast dich ordentlich anfüttern lassen, dass es für die ganze Woche reichte. Hast vor der Winzerin den treuherzigsten Blick aufgesetzt, den du im Repertoire hattest. Das eine und andere Gläschen Wein wird wohl auch noch abgefallen sein. Und ja, den treuherzigen Blick, den hast du heute noch, wenn du einem besonderen Gast die Sektflöte mit Arunda füllst. Jeder und jede, dem/der du einen Arunda reichst, fühlt sich als ein besonderer Gast. Das ist deine Gabe.

Die gelungenen **Remuagen** blieben auch weiterhin nicht aus. Durch eine glückliche Fügung lerntest du den europaweit führenden Hersteller von Filtrations- und Abfüllmaschinen kennen, der dich einstellte. Nach einem Jahr warst du fix

angestellt. Man muss wiff sein im Leben. Du konntest über deine Arbeit tief in die bekanntesten und interessantesten Weinkellereien Italiens hineinblicken. Fünfzehn Jahre hast du Erfahrung und Menschenkenntnis gesammelt. Dann stiegen die ersten Perlen - in der Liebe zu Marianne, die deine Frau wurde. Zwei Genießer Seelen hatten sich gefunden, ihr liebtet gutes Essen und guten Wein. Da müsste sich doch etwas mehr machen lassen, als nur eine kleine Pension in Mölten zu betreiben. Dir, lieber Sepp, schwebte als gutem Tiroler etwas mit Edeldestillaten unter dem Namen wie „Hänsel und Gretel“ vor, deine Frau Marianne wollte es feiner, sie wollte Perlen. Und wie das so ist in Südtirol, der Sepp musste „folgen“, es wurden Perlen und er hat es nie bereut. 1976 reiften 300 Flaschen im Keller, heute sind es an die 120.000 im Jahr, die deinen Keller verlassen, in die ganze Welt hinaus.

Lieber Sepp, du wart ein Pionier zu deiner Zeit. Es gab zwar noch ein paar Wilde der Schaumweingärung in der Flasche in Südtirol, aber du hast am genauesten gearbeitet. Es kostete dich eine Unmenge an Achtel-Viertel- und Halbdrehungen, um deinen Sekt bekannt zu machen. Zur ersten Pressekonferenz auf dem Mölten kam ein einziger: Gottfried Solderer, Gott hab ihn selig, Chefredakteur damals von der FF. Vielleicht schaut er gerade heute herüber zu uns aus seiner anderen Welt und hebt das Glas. Den Namen **Arunda** hast du den Vintschgern abgehandelt, hast dich mit dem Wielander Hans, dem Herausgeber der gleichnamigen Kulturzeitschrift geeinigt, indem du versprachst, bei jeder Arunda Präsentation deinen Sekt beizusteuern. Nun ja, der Vinschgau ist eine Trockeninsel, lange ist der Arunda wohl nicht geflossen. Dafür aber eroberte Arunda seinen Platz in der Hotellerie in Südtirol. Mehr noch, lieber Sepp, du hast der Prosecco hicksenden Bussi Bussi Gesellschaft zwischen Bozen und München das **savoir vivre** gelehrt und gezeigt, dass Sekt Trinken nicht nur gesteigerter Genuss, sondern auch und vor allem Prestige ist.

Der Name Arunda ist eine Liebeserklärung an unsere rätische Vergangenheit und an die tiefen Wurzeln im Geschiebe unserer Geschichte. Genauso tief treiben die Wurzeln der Reben für das Traubengut der Südtiroler Sekte. Das bringt Feingliedrigkeit und komplexe Mineralität. Du lässt den Schaumwein auf natürliche Weise reifen. Der Wein dankt es dir und verwandelt die frischen Aromen und feinen Fruchtsäuren aus den Trauben ohne Zeitdruck in elegante Sektperlen. Du und dein Arunda sind aus Südtirol nicht mehr wegzudenken. Du hast am Südtiroler Genusshimmel Feuerspritzer der Lebenskunst, des **savoir vivre** aufblitzen lassen. Du hast den Namen Südtirols weit in die Welt hinausgetragen. Aber du bist bescheiden geblieben, obwohl du mit Stolz auf dein Lebenswerk zurückblicken kannst. Als 13jähriges Bauernbiabl bist du heruntergestiegen ins Tal; du bist wieder hinaufgestiegen und hast den Gipfel des Erfolges erklommen. Als **Dosage** schenkte dir das Schicksal die tätige Unterstützung deiner Frau und deines Sohnes. Und die **Part des anges**, die alles verflüchtigende Zeit, halte noch eine gute Weile still, damit wir mit dir, geehrter Jubilar, lieber Sepp, wie immer, auf einem Fest mit einem Arunda auf das Leben anstoßen können!

Herzliche Gratulation!