



Die geheime Seele zwischen den Reben – Unser Olivenöl

Wer an Obermoser denkt, denkt an Wein. An St. Magdalener, an Lagrein, an die steilen Hänge, die unsere Weine prägen. Und das ist auch richtig so, denn der Wein ist und bleibt unsere größte Leidenschaft. Und doch hegen wir zwischen diesen Reben ein kleines, fast geheimes Juwel: unser Olivenöl Extra Vergine.

Unsere Geschichte mit dem Olivenöl begann eher zufällig im Jahr 1995 mit dem Kauf einiger Weinberge in Kaltern, in denen bereits prächtige, alte Olivenbäume standen. Was anfangs eine liebenswerte Zugabe war, entwickelte sich schnell zu einem echten Herzensprojekt. Als die Leidenschaft wuchs und wir beschlossen, unseren Olivenbestand zu erweitern, war die Freundschaft und die Kompetenz von Josephus Mayr vom Unterganznerhof von Anfang an von entscheidender Bedeutung. Seine große Erfahrung leitete uns bei der Auswahl der jungen Pflanzen, indem wir die Sorten auswählten, die für unser nordalpines Klima am besten geeignet sind und die höchste Frostresistenz aufweisen.

Die ältesten Olivenbäume in Kaltern sind stille Zeugen der Geschichte. Sie haben den Wandel der Landschaft miterlebt und genießen seit jeher den herrlichen Blick auf den Kalterer See. Sie waren dabei, als die Rebsorten auf diesen Böden wechselten: einst der Vernatsch bzw. Klassischer Kalterersee, dann die Einführung von Cabernet und Merlot und in den letzten zwanzig Jahren zwei der drei Sorten, die heute die Identität von Obermoser prägen: Lagrein und Sauvignon.

Doch dieser Ort besitzt auch eine spirituelle Seele. Der Vorbesitzer hatte als Zeichen des Dankes dafür, dass seine Weinberge jahrelang von schweren Hagelschlägen verschont geblieben waren, ein Gelübde abgelegt: Er wollte ein geschnitztes Holzkruzifix errichten lassen. Er konnte dieses Versprechen vor dem Verkauf der Weinberge 1995 nicht mehr einlösen, vertraute es aber meinem Vater, Heinrich Rottensteiner, an.

Die Einweihung des Kruzifixes fand 1998 statt. Es ist ein Bildstock aus Holz, der die Christusfigur birgt, eingetaucht in das silbrige Grün unseres Laubes der umstehenden Olivenbäume. Seit diesem Tag wirkt sein Segen und Schutz weiter und schenkt dem Obermoser nicht nur hervorragende



Weinlesen, sondern Jahr für Jahr auch kostbare Oliven. Eine „Spätlese“ die für uns immer ein freudiger Abschluss der Erntesaison ist.

Lange Zeit war das Öl, das wir daraus gewannen, unser privater Schatz, ein Genuss, der nur mit der Familie und Freunden geteilt wurde. Seine Qualität erwies sich jedoch als so überzeugend, dass wir 2020 beschlossen, diese Exzellenz auch offiziell zu teilen – trotz über die Jahre leicht gestiegenem Ertrag verhältnismäßig immer noch nur in sehr kleinen Mengen.

Unsere Olivenbäume wachsen auf 340 bis 550 Metern Höhe auf demselben Terroir wie unsere besten Weine. Die Sorten Leccino, Frantoio, Casaliva, Grignano und Moraiolo verleihen dem Öl eine außergewöhnliche aromatische Komplexität mit Noten von frischen Kräutern, Tomaten und Mandeln. Nach der Lese werden die Oliven schnellstmöglich zur bio-zertifizierten Ölmühle Domus Olivae der neuesten Generation gebracht, wo die Kaltpressung ihre Frische und die wertvollen organoleptischen Eigenschaften bewahrt.

Das Ergebnis ist ein Bio-Öl der höchsten Güteklasse mit einem sehr geringen Säuregehalt und einem hohen Polyphenolgehalt. Auch bei langfristig leicht steigenden Erträgen bleibt unser Öl eine flüssige Rarität: Mit wenig mehr als 125 Bäumen ist die Produktion streng limitiert und belief sich bei der Ernte 2024 auf gerade einmal 419 Flaschen. Unser Fokus liegt klar auf dem Wein; das Öl ist der Ausdruck unserer Liebe zum Detail und unserer Wertschätzung für die wunderbaren Produkte, die unser Land hervorbringt.

Es ist ein Tropfen Südtirol, der die Seele unseres Terroirs in sich trägt.

Nov. 2025

Hochauflösende Fotografien unserer Olivenhaine, der Ernte, des Kruzifixes und des Olivenöls:

<https://data.obermoser.wine/s/public?dir=/Media/Olivenoel-Extra-Vergine>

Autor und Kontakt: Christian Rottensteiner (RoC), November 2025, Tel. 371.311.9664

Besitzer und Olivenanbauer: Thomas Rottensteiner (RoT), Tel. 335.688.7019

OBERMOSER · Thomas Rottensteiner

Untermagdalena 35 · 39100 Bozen/Bolzano · Südtirol/Alto Adige · Italy

info@obermoser.wine · www.obermoser.wine · IT-BIO-013