

Von den Dolomiten bis zum TrentoDOC

Trentino Weine 2009

Die Selektion der besten Weine und Grappe

Hotel Dolder Grand, Zürich

16. März 2009



*Der bekannteste, aus den Abruzzen stammende, sehr **kontroverse Dichter** und gemäss der Revue du Vin de France Prinz der italienischen Literatur **Gabriele d'Annunzio** (1863-1938) deklamierte mal: „Je saurer der Wein ist, desto stärker erweist sich der Rausch“.*

Der Zugang zu den Weinen der nördlichsten Region Italiens durch dieses Zitat eines sehr kontroversen eigenwilligen Schriftstellers wäre bestimmt irreführend. Eigentlich dürfte ein weiteres Zitat, dieses Mal von Aloys B., einem guten Weinfreund von Wein-Events ebenfalls erwähnt werden: Nach der Verkostung von sechs [Trentodoc](#) Schaumweinen fasste der Gastdegustator den Anlass mit folgenden Worten „Das war wie eine Verkostung von Mineralwässern“ zusammen.



Tre Cime di Lavaredo

[Dino Buzatti](#), den wir in der [Schweiz](#) gut kennen, stellte sich die Frage: „**Die Dolomiten, Steine oder Wolken? Wahrheit oder Traum?**“. Jeder Bergsteiger, jeder Naturliebhaber erkennt in der grandiosen Landschaft der Dolomiten eine unversiegbare Quelle für Fluchtausflüge aus dem All-

tagsleben. Wo stehen denn sonst derart beeindruckende bleiche Berge, eine Vielfalt an wunderschönen kristallklaren Seen¹ und ein Myriade weiterer unvergesslichen Sehenswürdigkeiten? Die [Dolomiten](#), deren Trentiner Gipfel bis um die 2'500 Meter erreichen und durch die malerische [Pala](#)-Gruppe (Korallenberge) ausstrahlen, liegen gerade in der Region namens Trentino und zwar am nördlichen Ende. Neben und mit den Dolomiten besetzen die rätischen Alpen etwa 60% der Region, was dazu führt, dass ausschliesslich 15% der Ländereien bebaubar sind. Im Süden der Region befindet sich der bekannte, ja sogar ersehnte [Lago di Garda](#), der Gardasee, über welchen **Johann Wolfgang Goethe** schrieb „... eine herrliche Naturwirkung... ein köstliches Schauspiel, der Gardasee“. Schliesslich wird der Tourist die kulturellen Städte von [Trento](#) (die Stadt der „Begegnung der Kulturen“) und [Rovereto](#) („Avantgarde und Tradition“) gerne besuchen, wo unzählige Erzeugnisse der Menschengeschichte ersichtlich sind.

Die grosse Schau, die am 16. März 2009 in Anwesenheit der 37 besten Winzer und Grappaerzeuger des Trentino im [Dolder Grand](#) wurde durch ein kulinarisches Häppchenprogramm ergänzt. Somit wurde die Gelegenheit ebenfalls angeboten, die Spezialitäten wie der [Trentigiano](#) (dieser Käse ähnelt dem famosen Parmigiano, ohne jedoch dessen aromatischen Komplexität und dessen Raffinement zu besitzen) sowie die (für Italien) unausweichlichen [Wurstwaren](#) kennenzulernen. Wer sich dafür in die Region begehrt, wird mit einer gewissen Sympathie merken, dass die Einwohner die Pasta durch die [Polenta](#) ersetzt haben. Als ich erstmals vor 35 Jahren u.a. das Trentino besuchte, fiel mir dies sofort auf.

¹ Das Trentino besitzt nicht weniger als 257 Bergseen, die zwischen 1'500 und 3'200 Meter hoch liegen. Auf dem [Lago di Nembia](#) hat sogar das WWF eine Oase gegründet.

Im Gegenteil zum touristischen Bereich, in dem jede beider Regionen sich seit längstem mit ihren respektiven Eigenschaften durchgesetzt hat, haben das Trentino und das Südtirol (in italienisch [Alto Adige](#)) ihre sich ergänzenden Unterschiede zur gemeinsamen Kraft im Weinbereich umgewandelt. Im nördlichen Teil der Weinallianz wird deutsch gesprochen und der Einfluss Österreichs bleibt stark ausgeprägt (das Südtirol grenzt auch die Schweiz an aber die kulturellen Austausch bleiben unbedeutend), während der Süden, also das Alte Adige italienisch spricht und ihre Weine eindeutig im Segment der *nazione italiana* einreicht. Die Frage der Gültigkeit dieser Behauptung darf gestellt werden. In der Tat werden folgende Rebsorten im [Trentino](#) (im Verhältnis zur bebaubaren Fläche) am meisten angepflanzt:

- Chardonnay 28%
- Pinot Grigio 19%
- Merlot 11%
- [Teroldego Rotaliano](#) 10%
- [Vernatsch / Schiava](#) 7%
- Müller Thurgau 6.6% (Trend: ↗)

...

- [Marzemino](#) 3.6%
- [Nosiola](#) [fehlt]

...



Die Nosiola-Rebsorte

Wenn diese Statistiken eine kurze aber sinnvolle Übersicht über die Weinrealität des Trentino erteilen, erweisen sich folgende Fakten als wertvolle Ergänzung:

- Die Weinberge strecken sich auf 9'800 Hektaren aus, wobei 2004 58.5% davon dem Weisswein, 41.5% dem Rotwein gewidmet waren.
- 7'600 Winzer üben ihren Beruf im Trentino aus, wobei nur 130 eigenständig arbeiten und 17% der gesamten Produktion entsprechen.

Die anderen versammeln sich in 16 Genossenschaften, bei denen der Dachverband die international sehr bekannte [Cavit](#) ist.

- Die Weinberge verteilen sich auf 6 [Täler](#) (um die 700 bis 800 M.ü.M. und höher), wobei eine Spezialität für jedes zu erkennen ist:
 - [Val di Cembra](#): Grappa
 - Campo Rotaliano: Teroldego
 - [Valle di Non](#): Teroldego
 - Val d'Adige (Hauptstadt: Trento): Trento D.O.C., aber auch Müller-Thurgau
 - [Vallagarina](#) (wichtigste Stadt: Rovereto): Marzemino, Trento D.O.C.
 - Valle dei Laghi (am nördlichen Ende des [Gardasees](#)) : Trento D.O.C. und Vino Santo
- In den Randregionen werden ganz interessante, ja sogar gemäss [Jens Prieue](#) die spannendsten Weissweinsorten gezüchtet. Da das Trentino als aufstrebendes Weingebiet gilt, bemühen sich die Winzer dementsprechend darum, ihre Typizitäten hervorzuheben.
- Während die Trentiner Winzer sehr viel Umsatz mit dem Pinot Grigio erwirtschaften, welcher sogar im ganzen Italien in Fässern verkauft wird, wächst das Interesse für den Müller-Thurgau stets. Diese Rebsorte bietet, auf den Trentiner Böden, sehr aromatische, blumige, leichte, bekömmliche Weine, die sich sehr gern trinken lassen und absolut nicht mit ihren Brüdern aus Deutschland verwechselt werden können. Die offiziellen Vertreter des Trentiner Weingebiets wollen im Müller-Thurgau „einen angesehenen Botschafter des Trentiner Weinbaus“ wahrnehmen.



Die Weine aus dem Trentino

Unter der Leitung vom berühmten Weinjournalist und Buchautor [Jens Prieue](#) fanden zwei Verkostungen in der Anwesenheit eines sehr zahlreichen Publikums statt. Die erste wurde den Schaumwei-

nen, die zweite den Rebsorten Teroldego Rotaliano und Marzemino gewidmet.

Trento D.O.C.

1'200 Hektaren Weinberg tragen die Bezeichnung Trento D.O.C., wobei 98% davon mit Chardonnay angepflanzt sind. Die Weinberge befinden sich zwischen 200 und 700 M.ü.M.

Der grösste Teil des Schaumweins aus dem Trentino wird heute genau so wie der Champagner² erzeugt, während die italienischen Spumante die Methode Charmat einhalten (die berühmten und oft köstlichen Franciacorta wie z.B. die Contessa Rosa Brut Alta Langa vom besonders talentierten [Fontanafredda](#) halten die Regel der Methode Champenoise ein. Sie sind allerdings nicht mit Spumante zu verwechseln). Vor ca. 100 Jahren reiste der Erfinder des Trentiner Spumante in die Champagne. Er entschied sich für die Einführung der Methode Champenoise ins Trentino. Seitdem gilt Giulio Ferrari als der genialste Spumanteerzeuger. Sein 120 Ha grosses Weingut, das heute der [Familie Lunelli](#) gehört, erzeugt durchaus anständige Weine. Der [Perlé](#) gärt 48 bis 52 Monate lang auf der Hefe, während der Ausbau des raffinierten [Giulio Ferrari Riserva del Fondatore](#) 9 bis 10 Jahre lang auf der Hefe dauern kann. Diese zwei nennenswerten Schaumweine scheinen mir, die geeigneten Begleiter für frische, harmonische Desserts wie z.B. ein Rotbeersorbet oder einen Fruchtsalat zu sein. Auf seiner Website beschreibt [Robert Parker](#) das historische Weingut als die Quelle zahlreicher köstlicher Weine.

Ebenfalls gekostet wurden der [Riserva Aquila Reale](#) 2001 von [Cesarini Sforza Spumanti](#) (Eigentum von [La Vis s.c.a.](#)), der sich zwar sehr nett aber (eben deswegen) nicht ganz überzeugend zeigt, der [Altemasi Brut Millesimato](#) 2001 und, vom gleichen Haus ([Cavit](#)) der [Altemasi Riserva Graal](#) 2001 (bei dem ich den erheiternden Film von Monty Python lieber nicht erwähnen möchte). Es entsteht schliesslich der Eindruck, dass die Winzer des Trentino, wobei 30 davon selbständig arbeiten, definitiv gut arbeiten. Diese drei Weine aus 100% Chardonnay waren eindeutig, klar, filig-

² Die Methode Champenoise umfasst während der Weinerzeugung folgende Phasen: Cuvée, Tirage, Remuage und Dégorgement.

Den [Schaumweinen](#) werden immer zwei Gärungen angewandt, wobei die erste immer im Tank (meistens Stahl, gelegentlich Holz). Zwei Erzeugungsmethoden sind anerkannt: Einerseits die Methode Champenoise (klassische Methode), andererseits die Methode Charmat. Der massgebende Unterschied zwischen beiden Methoden liegt darin, dass die zweite Gärung bei der Methode Charmat im Stahltank erfolgt. Gemäss der Methode Champenoise erfolgt die zweite Gärung in der Flasche.

ran, reintönig, mit einem sehr schönen Perlage, mit angenehmen Aromen nach Aprikosen, exotischen gelben Früchten, gerösteten Haselnüssen, und dürften grundsätzlich ein ausgewähltes Publikum verführen. Ich bin mir dennoch nicht ganz sicher, ob der Weltmarkt noch Platz für solche Weine hat, und ich lasse mich daher gerne überraschen.



Teroldego Rotaliano und Marzemino

[Michel'Angelo Mariani](#), Historiker des Konzils zu Trient, ermöglichte durch seine Zitat „...stumme Weine, die zum Reden bringen“ in seiner [Chronik des Konzils zu Trient](#), dass der Teroldego in allen Ländern berühmt wurde. Sogar [Wolfgang Amadeus Mozart](#) trug in seiner Oper Don Giovanni dazu bei, dass der Ruhm des Marzemino weiter gewachsen ist: „**Versa il vino! Eccellente Marzemino!**“³. Das sind die schönen Seiten der Historie der autochthonen Trentiner Rotrebsorten.



³ Auf Deutsch: „Schenk' mir Wein ein! Exzellenter Marzimino!“

Der **Teroldego Rotaliano** darf als der Archetyp einer Rebsorte wahrgenommen werden, die zusammen mit dem Terroir ein hervorragendes Zusammenspiel komponiert. Auf der Campo Rotaliano Ebene scheint sich die Rebsorte am wohlsten zu fühlen. Der Trentiner Geograph [Cesare Battisti](#) bezeichnete 1905 das Campo Rotaliano als „schönsten Garten Italiens“. Wenn diese Behauptung in Frage gestellt werden darf, sind die lokalen Einflüsse im Wein eindeutig erkennbar. Der gleiche Geograph hatte sogar deklariert, dass „wenige Tropfen Teroldego ausreichen, um einem Wein charakteristische Merkmale zu verleihen“.

Die Verkostung unter der Leitung von Jens Priewe stellte drei Teroldego vor.

- [Teroldego D.O.C. Riserva Pini](#) 2003, [Zeni Azienda Agricola](#)
- Teroldego D.O.C. Riserva Clesurae 2004, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo
- [Teroldego D.O.C. Riserva Due Vigneti](#) 2006, Fedrizzi Cipriano Azienda Agricola

Der **Riserva Pini 2003** teilte die Meinung der Anwesenden. Den Ersten gefiel er, während die Zweiten ihm einen Korkgeruch erteilten. Da ich der zweiten Kategorie zugehörte, fehlen Notizen sowie Bewertungen.



Der **Riserva Clesurae 2004** zeigt eine dunkeldichte Farbe auf. Beeindruckender, üppiger, vollmundiger Wein mit vordergründigen Rotbeeren und Bitterschokoladearomen, einer wunderschönen Harmonie zwischen Fleisch, Tannin und Säure, einem tadellosen Abgang und weiteren für die Rebsorte typischen Komponenten (ausgeprägte rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, prägnantes und zugleich angenehmes Bouquet, würzige Noten). Es ist also kein Zufall, wenn dieser Wein der Favorit des Regionspräsidenten ist. Meine Bewertung: 17.5/20.

Der sehr gelungene, durchaus erschwingliche **Riserva Due Vigneti 2006** wurde 24 Monate lang in Barrique ausgebaut und weist meines Erachtens auf eine Lagerfähigkeit von fünf bis zehn Jahren hin. Im Bouquet kommen Lakritze, Minze sowie eine wahre Fruchtbombe zur Geltung, während der Gaumen ebenfalls überzeugt. Es ist daher verständlich, wenn der Winzer zu den fünf besten der Rebsorte steht. Ein toller Wein, der Spass macht, ohne weder anspruchsvoll noch kompliziert zu werden. Meine eigene Bewertung: 16.5/20.

Der **Marzemino** gilt als uralte heimische Rebsorte, die Basaltböden benötigt, um sich optimal zu entfalten. Die Rebsorte reift sehr spät aus und genießt die Vorteile der mediterranen Klimatologie sowie des [Ora](#) bzw. des lokalen Windes, der analog wie in Malans Wärme und Reifung mit sich bringt. Die Weine sind sehr fruchtig und zeichnen sich durch eine leichte Bitterkeit aus. Drei Weine wurden im Rahmen der Verkostung vorgestellt, die im Ballroom des Hotels Dolder Grand unter der Leitung von Jens Priewe stattfand.

- Trentino D.O.C. [Marzemino La Corte](#) 2007, [Cantina Aldeno](#)
- Trentino D.O.C. Superiore Marzemino d'Isera [Terra di San Mauro](#) 2007, [Cantina Sociale Mori Colli Zugna](#) s.c.a.
- Trentino D.O.C. Superiore Marzemino d'Isera 2006, [Vivallis s.c.a.](#)

Die **Cantina Aldeno** setzt enorm viel Engagement ein, um den Marzemino durchzusetzen. Bereits der unwahrscheinliche Preis des **La Corte 2007** spricht eine eindeutige Sprache: Das Publikum muss sich den Wein leisten können, denn es kann sich erst dann durch die Rebsorte überzeugen lassen können. Die schöne rubinrote Farbe, die geringen Wasserränder, das Bouquet nach Kräutern, Frucht, Mandeltöne, die geringe Säure (, die allerdings die Lagerfähigkeit einschränken dürfte), der schöne Fluss bilden umso mehr erfolgreiche Komponenten eines gelungenen Tischweins. Meine Bewertung: 15.5/20

Klugerweise trägt der **Terra di San Mauro 2007** die Bezeichnung „Marzemino d'Isera“ im Namen. Die Gemeinden [Isera](#), [Calliano](#) und Volna gelten als das wahre Herz der Rebsorte, wobei Isera über ein besseres Terroir verfügt. So dürfen die Erzeugnisse aus Isera als „Superiore“ eingestuft werden. Der Terra di San Mauro wird in der Schweiz noch nicht vermarktet. Ein straffer, fes-

ter, konzentrierter (späte Lese), nicht zuletzt günstiger Wein (€ 7.55), der sich gerne trinken lässt. Meine Bewertung: 15/20

Der **Marzemino d'Isera Superiore 2006**, von Vivallis dürfte eigentlich aufgrund der geringen Produktion (3'000 Flaschen) als Rarität wahrgenommen werden. Kaufen Sie diesen Wein, wenn Sie den finden. Eine sehr dunkle Farbe, ein besonders elegantes Bouquet, sehr schön gebundene Tannine, ein überzeugender Fluss und schliesslich köstliche Holzfassnoten im gelungenen Abgang sind die Hauptmerkmale dieses Weins. Die Legende erzählt, dass zwei homerische Helden den Marzemino-Rebstock von den Ufern des Schwarzen Meers ins Vallagarina gebracht haben. Es ist durchaus vorstellbar, dass beide Helden auf die Arbeit solcher Winzer wie Adriano Orsi und seines Önologen Flavio Cristoforetti stolz gewesen wären. Meine Bewertung: 17/20.

Götterverwöhnung

Wer über den Ursprung qualitativ hochstehender Vini Santo gefragt wird, wird sie problemlos im Piemont ansiedeln. Das Trentino produziert allerdings auch solche Süsseweine, die die Herzen hinreissen werden. Im malerischen Dorf von [Santa Massenza](#), Valle dei Laghi (Seetal), erzeugen Alessandro und [Francesco Poli](#) in der gleichnamigen Brennerei nicht nur grossartige Grappe (eine Grappa-Reihe aus „aromatischen Einzelrebsorten – u.a. Cabernet und Müller Thurgau -, eine Reihe mit autochthonen Rebsorten wie der [Nosio-la](#), der Schiava und dem Marzemino, eine spannende Grappa-Reihe mit Kräutern und Waldfrüchten...), sondern auch ein Vino Santo, der auf keinen Fall unbekannt bleiben dürfte. Der vier Jahre lang ausgebaute **Vino Santo Trentino 1999**, welcher aus 100% Nosiola erzeugt wurde, scheint derart gebaut zu sein, dass er mühelos die nächsten 15 bis 20 Jahre durchqueren dürfte.

Bernsteinfarbenes, tiefes, ausgeprägtes und komplexes Bouquet nach eingekochten Früchten, perfekt ausgeglichener, vielschichtiger, köstlich verführerischer Gaumen, andauernder Abgang... Unbedingt kaufen. Meine Bewertung: 18.5/20.

Una Grappa, due Grappe

Die köstliche Grappa der Distilleria Francesco (Poli) bot sich wie eine Einladung, an diesem Anlass weitere Grappe zu verkosten. Ganz Italien zählt 130 Grappa-Brennereien, während 30 davon im Trentino angesiedelt sind. Die Grappe des Trentino werden mehrheitlich mit der autochthonen Rebsorte, der Nosiola, vinifiziert. Die Weine aus dieser Rebsorte erweisen eine grosse Eleganz

sowie einen feinen, unmittelbaren zugänglichen Geschmack. Diese Weine begleiten gewisse Speisen wie Forellen und weitere Bachfische hervorragend. Gerade aus diesem Grund empfiehlt die Revue du Vin de France den Nosiola V.d.D. I.G.T. der [Azienda Agricola Cesconi](#). Verschiedene Weine von [Cesconi](#) wurden vor ca. sieben Jahren durch Parker mit 87 bis 91 Punkten bewertet.

Schliesslich wird jeder Grappa-Liebhaber sein Glück bei der [Distilleria Marzadro](#) finden. Die **Dici' Otto Lune** (die 18 Monde) **Grappa Stravecchia** darf auf keinen Fall verpasst werden. Sie steht auf Duzfuss mit der Vollkommenheit. Unbedingt kaufen, meine Bewertung: 19/20.

Der spannende Anlass über die Weine des Trentino war definitiv den Besuch wert. Die touristisch äusserst bekannte Region geniesst den Ruf bestimmt noch nicht, den sie im Weinbereich verdient. Ob es sich schliesslich lohnt, einzelne Flaschen einzukellern, wurde im vorliegenden Bericht beantwortet. Einzelne Weine verdienen es ganz klar.

Persönlich empfehle ich, folgende Weine⁴ einzukaufen, ja sogar die zwei letzten einzulagern:

- Marzemino d'Isera Superiore 2006, Vivallis
- Vino Santo Trentino 1999, Francesco Poli
- Dici' Otto Lune Grappa Stravecchia, Marzadro

Autor: Jean François Guyard

Lektorat : Peter Büel

12.04.2009

© Der Autor

Dieser Text ist zur Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit dem Urheber vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.

⁴ Enttäuscht haben beide Weine der Tenuta San Leonardo. Bekannt, empfohlen (u.a. durch die Revue du Vin de France) ist dieses Weingut nicht mehr in Frage zu stellen. Dennoch erwiesen sich der San Leonardo rosso 2004 (60% CS, 30% Cabernet Franc und 10% Merlot) sowie der Villa Gresti 2004 (90% Merlot und 10% Carmenere) als langweilig, ohne Wow-Effekt und schliesslich wohl eher zu vermeiden.