

Trentino

Update 2010

Aufmunternde Perspektiven



Hotel Baur au Lac, Zürich

8. März 2009

Am 8. März 2010 stellten die Winzer der norditalienischen Region ihre neuen Weine in Zürich aus. Nach einer besonders gelungenen Veranstaltung, die am 16. März 2009 stattfand [[Vinifera-Mundi berichtete](#)], hatten die Winzer vom Trentino den Wunsch ausgedrückt, in die Schweiz wieder zu kommen.

Im Vini d'Italia 2009 beklagt sich die Redaktion von [Gambero Rosso](#), weil die wiederkehrend ausgezeichneten Winzer schon wieder probiert hätten, die gleichen Weine durchzusetzen, um zu den begehrtesten 3 Bicchieri zu gelangen. Schwäche eines Systems, welches mit einer gewissen Unachtsamkeit solche normabweichende Verhaltensweisen ermöglicht!

Denn die Frage stellt sich, ob die prestigeträchtigen Winzer des Trentino unrecht haben. Gambero Rosso gibt es selber zu. Es gäbe tatsächlich Einzelfälle, die die Fahne der Region hoch hieven. Mit seinem [Maso Cervara Teroldego Rotaliano 2006](#) zeigt [Cavit](#) eindeutig den Weg.



Im Rahmen der Veranstaltung, die Gambero Rosso am 30. November 2009 im Dolder Grand Hotel organisierte, konnte diese drei grossartige Weine von CAVIT verkostet werden: Altemasi Riserva Graal 2002, Masi Toresella Cuvée 2004 und Maso Cervara 2006.

Dieser Wein wurde auch nicht ganz per Zufall durch Vinifera-Mundi zum Wein des Monats Dezember 2009 erkoren. Und zwar zu einem Zeitpunkt, zu dem er in der Schweiz noch nicht verfügbar war. Trotzdem bleibt sehr wünschenswert, dass weitere Winzer ihre Stimme weit tragen und die Hindernisse aus dem Weg räumen. Eine Region ohne Wortführer wird nie aus dem Gedränge auftauchen, um, wie im Rugby, den siegreichen Versuch zu erzielen. Insbesondere im äusserst reichen italienischen Weinbaubereich.

...

Glückssträhne

Genauso wie Sportsegler darauf warten, dass der Wind für sie günstig wird, scheint eine neue Stunde für das Trentino geläutet zu haben...

Oktober 2009 wird ein TRENTODOC durch den Weinführer von Gambero Rosso zum Spumante des Jahres erkoren.

Der Sieger hiess [Altamasi Riserva Graal 2002](#) und kam vom gleichen Keller wie der Maso Cervara, nämlich Cavit. Interessant dabei ist die Tatsache, dass dieser Spumante die klassische Methode, auch Methode Champenoise¹ genannt, anwendet.

¹ Die Verwendung dieser Verfahrensnamen ist seit 1992 allerdings ausserhalb der Appellation Champagne streng verboten. Darum sprechen die Italiener von Metodo Classico. Es ist empfehlenswert, den Bericht „[Gibt es ein Leben nach dem Metodo Champenois](#)“ von Wein-Plus über das Thema zu lesen.

Im gleichen [Weinführer](#) wurden fünf weitere Trentodoc sowie vier stille Weine mit 3 Bicchieri (der höchsten Auszeichnung des italienischen Verlags) ausgezeichnet. Die Namen, an sich welche der Weinliebhaber erinnern soll, heissen unserer Meinung nach [Cesarini Sforza](#), [Cantina Ferrari](#) (nicht nur das historische Weingut der Appellation Trentodoc, sondern auch die bekannteste Weinmarke in ganz Italien, ja sogar eine der fünfzehn bekanntesten Marken überhaupt im Land), Az. Vin. [Metius](#) (siehe weiter im vorliegenden Bericht), [Tenuta San Leornado](#) und [Cantina Rotaliana](#) (insb. für ihren Clesurae Teroldego Rotaliano). Was wiederum auf keinen Fall bedeuten würde, dass andere Weingüter der Region weniger interessant wären. Eine solche Annahme wäre in der Tat eine sehr gewagte Abkürzung.



©TrentoDOC

Sales and Marketing

Italien produzierte in 2008 um die 280 Mio. Flaschen Spumante (gegen 550 Mio. für Frankreich, wobei die Champagne ca. 300 Mio. Flaschen abfüllte), wobei die Metodo Classico für weniger als 25 Mio. Flaschen angewandt wurde.

Gemäss dem Kommunikationsleiter vom angesehenen Franciacorta-Weingut [Berlucchi](#), Gianni Legnani, seien die *Denominazione* Trentodoc zusammen mit dem Alto Adige vor ein paar Jahren sogar nur 6 bis 7 Mio. Flaschen produzieren. Aktuelle Zahlen sprechen von ca. 35% der gesamten Produktion im Verfahren „Metodo Classico“. Von diesen 8 Mio. Flaschen werden 85% in Italien verbraucht und 15% exportiert. Die massgebenden Exportländer sind die USA (47% des gesamten Exports), Deutschland (31% des Exports, wobei beide Länder nach wie vor als deutlich wachsende Märkte gelten), Japan, Nordeuropa und Russland. Während der Markt der Champagner 2009 in Amerika 27% an Marktvertretung verloren hat, sind die italienischen Spumante um 9% gestiegen. Die Marktexperten erwarten in den kommenden Jahren ein andauerndes Wachstum der Vertretung der Trentodoc auf dem internationalen Markt. Aus diesem Grund erweist sich die Entwicklung einer starken Marketingstrategie als notwendig.

Im Marketing-Bereich kann die Internetpräsenz der Region mit einerseits einer auf den Tourismus stark orientierten, benutzerfreundlichen und übersichtlichen Website, [VisitTrentino](#), andererseits mit der neuen, dem Wein gewidmeten [Website](#) TrentoDOC, einiges an Übersichtlichkeit verhelfen. Schliesslich scheint sich die Region des Trentino mit der Agentur [PST Public Relations](#) für eine zielführende und sehr dynamische Direktvertretung im deutschsprachigen Raum entschieden zu haben.

Italien scheint sich auch zu bewegen. In der Tat kann die Vereinbarung zwischen der Juventus Torino und dem Warenzeichen TRENTODOC², ausserdem genauso wie zwischen dem Bayern München und der Region des Trentino, nur herzlich begrüsst werden. Die Fussballspieler des italienischen prestigeträchtigen Clubs nehmen aktiv am Marketing des TRENTODOC teil und besuchen Weinmessen (Vinitaly, ProWein usw.), um die Fragen des Publikums zu beantworten. Schliesslich nimmt das Trentodoc an zahlreichen Sport-Events (Giro d'Italia, Champion's League in Mailand,...) als offizielles Getränk teil.

Trentino trifft die Schweiz

Vor der Veranstaltung im Zürcher Hotel Baur au Lac fand ein feiner Presselunch in gemüthlicher Stimmung und in der Anwesenheit von u.a. [Jens Priewe](#) sowie einigen der besten Schweizer Weinexperten im Restaurant Carlton statt. Aus organisatorischen Gründen³ konnte Vinifera-Mundi leider nur am Presselunch teilnehmen.



v.l.n.r.: Peter Keller (NZZ am Sonntag, [Wein-Keller](#) NZZ online), Markus Segmüller (Inhaber des Carlton und [bester Sommelier Gault-Millau 2006](#)), Susanne Scholl und Andreas Keller ([Weininfo](#), [MDVS](#)).

² 2007 liess sich TRENTODOC als Marke (Trademark) eintragen

³ Am gleichen Tag fand die Veranstaltung der Carl Studer Vinothek statt, „44 Winzer, 201 Weine, 6 Länder“. In diesem Rahmen konnten u.a. die Rahmenbedingungen des Interviews mit Philippe Cambie und zwei weiteren Winzern besprochen werden.



Dieses Foto (©[Trentodoc](#)) wurde nicht in der Schweiz, sondern im Trentino aufgenommen und zwar in der Pianura Rotaliana.

Die Weine

Im Rahmen des Presselunchs wurden insgesamt sieben charakteristische Weine serviert:

- Ein Trentodoc zum Aperero
- Drei Trentodoc zur Vorspeise, wobei einer davon bereits zum Aperero angeboten wurde.
- Drei Rotweine zur Hauptspeise

In Anbetracht der sehr hohen Qualität der Vini Santi des Trentino (oder dessen Grappe) darf bedauert werden, dass kein würdiger Vertreter mit dem feinen Dessert angeboten wurde. An dieser Stelle dürfen u.a. die Namen der Az. Agr. [Francesco Poli](#) oder der Distilleria [Marzadro](#) genannt werden.



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Bergmandarinen-Sorbet



Der **Brut Riserva 2005** von **Letrari** wurde zum Aperero serviert. Der 23Ha grosse Familienbetrieb [Letrari](#) wurde 1976 gegründet und produziert 28 Weine bzw. 160.000 Flaschen insgesamt. Das Weingut befindet sich in der sehenswerten, avantgardistischen Gemeinde von Rovereto, im Vallagarina-Tal (im südlichen Teil vom Trentino), wo sich die besten Weinerzeuger im Mittelalter angesiedelt hatten. Besonders interessant sind der Müller Thurgau, der [Pinot Grigio](#) (85 Punkte Luca Maroni), der Ballistarius (eine Assemblage von Bordeaux-Rebsorten und Lagrein) sowie der Brut Riserva. Ich bewerte diese vier Weine mit mindestens 16/20. Der Riserva Brut 2005 stellt sich unter günstigen Auguren vor. Dichte goldene Farbe, sehr schönes Perlage. Exotische Früchte aber auch Brioche (feine Hefe) und Vanille im finessenreichen,

lebhaften Bouquet. Vollmundiger, ausgeglichener Gaumen mit viel Saft und Geschmack. Eine gelungene, unkomplizierte Assemblage von Pinot Nero und Chardonnay. Meine Bewertung: 16.5/20. Dieser Spumante soll zum Aperio serviert werden, da er zur Vorspeise (Bergkäseravioli mit sautierten Pilzen und Trüffelcappucino) ziemlich gedämpft wirkte.



Der **Riserva Maso Nero 2004** der Azienda [Zeni](#) konnte nicht ganz überzeugen. Das 20Ha grosse Weingut besitzt 1/3 seines Weinbergs im berühmten Campo Rotaliano und 2/3 davon auf den angrenzenden Hügeln. Die Azienda Zeni gehört Roberto Zeni, welcher seit mehreren Jahren einen sehr erfolgreichen lokalen Winzerverband leitet und sich, gemäss Gambero Rosso, als hervorragender Weinlobbyist erweist. Das Wort „Maso“ stammt vom Lateinischen „Mansum“ und bezeichnet die typischen Bauernhöfe der Region, welche bereits vor 2.000 Jahren existierten. In der heutigen Terminologie bezeichnen di Masi die qualitativ hochstehenden Weine.

Tiefsinniges und zugleich elegantes, geräuchertes Bouquet, welches durch eine leichte, unerwartete Petrolnote, die sich nicht beruhigt, beeinträchtigt wird. Voller Gaumen mit ausgezeichneter Balance, überzeugender Konsistenz und andauerndem, kräftigem Abgang. Meine Bewertung: 16/20. Unbedingt wieder verkosten. Luca Maroni bewertet diesen Spumante mit stolzen 87 Punkten.

Der **Methius Riserva 2004** von [Dorigati](#) gehört eindeutig zu diesen Weinen, die Zeichen in der Geschichte einer Region setzen. Das in Mezzocorona, einer „[Hochburg des Weins](#)“ angesiedelte [Weingut](#) ist 150 Jahre alt, misst 13Ha und produziert 100.000 Flaschen jährlich.

Sehr zivilisiertes, klassisches Perlage. Besonders finessenreiches, intensives Bouquet mit köstlichen Noten von weissen Blumen, Backhefe, Brioche, hellen Früchten, ein Hauch Bonbons, dieser Trentodoc hätte eindeutig seinen Platz in einer Verkostung

grosser Champagner (ohne Lagebezeichnung). Wiederum etwas von den gleichen Bonbons im ausgewogenen, fruchtigen Gaumen, der empfindlich auf das erste, unpassende Glas reagiert. Ein toller Spasswein mit sehr viel Finesse und einem langen aber diskreten Abgang. Meine Bewertung: 18/20. Gambero Rosso bewertet den Methius immer wieder mit 3 Bicchieri.



Folgende Notizen sind mit Vorsicht zu geniessen, weil alle drei Rotweine sehr jung wirkten. Es ist empfehlenswert, sie noch drei bis vier Jahre im Keller zu lagern.

Der **Teroldego Rotaliano D.O.C. 7 Pergole 2004** der [Villa Corniole Az. Vin.](#) entwickelt eine animalische Note, die mit derjenigen eines gelungenen Morgon vergleichbar ist. Viele Rotbeeren im verschlossen bleibenden Bouquet. Frischer, unkomplizierter, vollmundiger, ausgewogener Gaumen. Grundsätzlich ein spannender Wein. 16.5/20.

Der **Teroldego rootaliano D.O.C. Superiore Riserva Maso Carnoz 2007** der Azienda [Endrizzi](#) verfügt über ein grossartiges Potential, welches die Weinliebhaber überzeugen wird, die das Trentino kennenlernen möchten. Ein geradliniger Wein ohne Konzession mit einem komplexen Bouquet, in dem nicht nur sehr viel Schwarzbeeren, sondern auch eine schöne Würze erkennbar sind. Eine ausserordentliche Kohärenz zwischen dem Bouquet und dem fleischigen, saftigen, vielleicht einfachen Gaumen mit offener Frucht. Sehr langer Abgang. 17/20.

Der **Teroldego rootaliano D.O.C. Riserva 2006** der [Cantina Rotaliana di Mezzolombardo](#) besitzt ein komplexes, warmes Bouquet und kann in allen Belangen, frei von Komplexen, mit einem gelungenen Côtés de Nuits verglichen werden. Ein grosser Wein (auch ohne den Vergleich!!). 18/20

Autor: Jean François Guyard, 21.03.2010