

# World Wine

## Wein & Reisen

### DURCHGANGSREGION MIT WEINKARRIERE

#### DAS TRENTINO

*von Eckhard Supp*

Einst nur Durchgangsregion und Lieferant anonymer Massenweine, hat die norditalienische Region Trentino in den letzten Jahren mit zahlreichen, außergewöhnlichen Weinen aus einheimischen und internationalen Rebsorten überrascht. Eine Reihe von Winzern, die ihre Trauben früher an Genossenschaften lieferten, wagten den Sprung in die Selbständigkeit – ihre Weine gehören heute zu den gefragtesten ganz Italiens.

Italienreisende, die über den Brenner in ihr geliebte Urlaubsland fahren, kennen es meist nur aus der meist mühseligen, fast hundertfünfzig Kilometer langen Autobahnperspektive: das Trentino, die südliche Hälfte der autonomen Doppelprovinz, deren nördlicher Teil vom deutschsprachigen Südtirol gebildet wird. Kaum jemand aber von denen, die es zu Gardasee, Adria oder in die Toskana zieht, würde vermuten, daß links und rechts der Rennstrecke zwischen Bozen und Verona landschaftlich reizvolle Täler, schmucke Städtchen und vor allem gute Weine den Abstecher lohnen.

Natürlich ist das Tal der Etsch oder des Adige, wie es im Trentino korrekt auf italienisch heißt, nicht alles, was die Provinz um die Hauptstadt Trient zu bieten hat, aber mit den Bergketten der Dolomiten im Osten und denen der Rhätischen Alpen im Westen bildet der tiefeingeschnittene Flußlauf nicht nur eine spektakuläre Landschaft, sondern beheimatet auch über 8.000 Hektar Rebland, und damit fast doppelt so viel, wie das weinmäßig viel bekanntere Südtirol.

### RÖMER LERNEN VON ETRUSKERN

Nicht die Römer führten den Weinbau hier ein, wie dies nördlich der Alpen fast überall der Fall war, sondern Etrusker, die lange vor der Eroberung Norditaliens durch das römische Imperium hier siedelten. Man vermutet sogar, daß die Römer einen Großteil Ihrer Weinbergs- und Kellertechniken – darunter auch den Gebrauch von Holzfässern als Gär- und Lagerbehälter – erst hier im Norden lernten. Daß das Trientiner Konzil der Gegenreformation Mitte des 16. Jahrhunderts die Weine des Adige-Tals besonders schätzte, ist genauso verbürgt, wie die Tatsache, daß schon damals Rebsorten kultiviert wurden, die noch heute zum festen Bestand des regionalen Weinangebots gehören, so der Marzemino oder der Teroldego.

### PERGELN UND MASSENWEINE

Die Weinbergsflächen, die sich kilometerweit links und rechts der Autobahn hinziehen, sind geprägt durch die allgegenwärtigen, hohen Pergeln, unter denen die Trauben vor der Sonne, aber auch vor Fäulnis und Krankheiten geschützt sind. Der Nachteil der Pergeln sind die viel zu hohen Erträge – im Weinbau gilt noch immer, daß die Qualität umgekehrt proportional zur Ertragsmenge steht –, und die hier gewonnenen Massenweine bestimmten denn auch in der jüngeren Geschichte das Bild des Trentiner Weinbaus. Drei Viertel der Produktion werden noch heute von den großen Genossenschaften oder von Handelshäusern vermarktet, und der Anteil der vom Winzer selbst vermarkteten Weine liegt nur bei sechs Prozent.

Daß Weinbergsland neben den riesigen Obstplantagen und den auswuchernden Städten und Ortschaften im engen Adige-Tal immer knapper wurde, trieb zwar die Bodenpreise ins Unermeßliche – ein Hektar kostet heute bis zum Zehnfachen dessen, was in der renommierten Toskana gezahlt werden muß –, blieb aber lange ohne Auswirkungen auf das Niveau der Weine. Das Renommée des Trentino als Weinbauregion hinkte vor allem deshalb hinter den Star-Regionen Piemont und Toskana, aber auch gegenüber dem Friaul oder der Schwesterregion Südtirol hinterher. In den letzten Jahren aber hat sich das Bild entscheidend gewandelt.

Geholfen hat den Trentinern dabei, daß sie in der Weinbauschule von San Michele, an der Grenze zu Südtirol gelegen, eine der zusammen mit

Geisenheim im Rheingau und der kalifornischen Davis-Universität renommiertesten Forschungsanstalten der Welt besaßen. Was die Wissenschaftler hier austüftelten, konnte direkt in den Weinbergen der Region ausprobiert und umgesetzt werden.

### SUPERSTAR TEROLDEGO

Zwar ist das Trentino weithin für Weißweine wie den modischen Pinot grigio oder den kräftigen Chardonnay bekannt, aber das Vorurteil, die Region sei ausgesprochenes Weißweinland, trifft nicht zu. Statt dessen bringen die roten Sorten nicht nur die besseren Weine hervor, sondern belegen auch den größeren Teil der Rebflächen. Star unter den Sorten ist unbestritten der einheimische Teroldego, der einzige große italienische Wein, der nicht in Hanglagen, sondern in der Ebene am besten gerät – genauer gesagt, auf den Kies- und Schwemmlandböden an der Mündung des Noce in den Adige, dem Campo Rotaliano. Vor allem wenn seine Weine in kleinen Holzfässchen, Barriques genannt, ausgebaut werden, geraten sie wunderbar vielschichtig, duften nach Lakritz, Pflaumen, Kirschen oder Veilchen und besitzen viel Kraft und sogar eine gute Alterungsfähigkeit.

Im Gegensatz zum Teroldego, der eine eigene DOC-Bezeichnung (Teroldego Rotaliano) besitzt, wird der größte Teil der Weine des Trentino unter der einheitlichen Herkunftsbezeichnung “Trentino DOC” mit Angabe der Rebsorte verkauft. Beachtung verdienen bei den roten Varianten vor allem Cabernet und Merlot, aber auch der süffige, oft ein wenig rustikale Marzemino, und bei den weißen der Chardonnay, der hier allerdings meist milder und einfacher ausfällt, als beispielsweise in Südtirol oder im Friaul.

### HEILIGER WEIN AUS DEM TAL DER SEEN

Eine andere einheimische Rebsorte, die respektable Weine liefert, ist die weiße Nosiola, die im Gebiet des Tals von Cembra und unter der Herkunftsbezeichnung Sorni oft mit aromatischeren Sorten verschnitten wird, aber im Sarcatal, dem “Tal der Seen”, wie das nördliche Zuflußgebiet des Gardasees genannt wird, zu wunderbarem, süßem und halbsüßem Vin Santo verarbeitet wird. Dabei werden die Trauben nach der Ernte auf Latten so lange getrocknet, bis der Zucker und ihre sonstigen Geschmacksstoffe auf ein Höchstmaß konzentriert sind.

Während die übrigen Herkunftsbezeichnungen des Trentino (Valdadige oder Etschtaler, Casteller) wie in alten Zeiten meist für schlichte Alltagsweine verwendet werden, darf sich die Region rühmen, eine qualitativ hochstehende Schaumweinproduktion ihr eigen zu nennen. Einer der Pioniere dieser Entwicklung war die Kellerei Ferrari, die schon zu Anfang des Jahrhunderts die Champagnermethode in der Region einführte und heute noch ihre gesamte Produktion per Flaschengärung versektet. Inzwischen haben die Trientiner für ihre Sekte sogar eine eigene Herkunftsbezeichnung (Trento DOC), die diese Methode zwingend vorschreibt, deren Name allerdings zu leicht mit dem der Stillweine der Region (Trentino DOC) zu verwechseln ist.

### WEINSTRASSE GESUCHT

Während das benachbarte Südtirol schon seit Jahrzehnten mit Weinstraße des Überetsch Besucher anzieht, tun sich die Trientiner mit der Verwirklichung einer solchen Idee noch etwas schwer. Dennoch bieten gerade die zahlreichen Seitentäler des Adige Gelegenheit zu Abstechern in malerische Landschaften. Wer das Trentino von Norden kommend entdecken will, verläßt die Autobahn am besten schon im Südtiroler Neumarkt (Egna), überquert den Adige und fährt auf dem letzten Stück der Südtiroler Weinstraße über Magreid und Kurtinig in die Sonne. Bei Rovere della Luna erreicht er das Trentino und nur wenig später südwärts öffnet sich das enge Tal zur Ebene des Campo Rotaliano, der Heimat des Teroldego, mit seinen Hauptorten Mezzocorona und Mezzolombardo, wo Elisabetta Foradori ihre exquisiten Kreszenzen keltert.

Auf der anderen Seite des Flusses thront die berühmte Weinbauschule von San Michele, in deren Nähe auch das Gut Masetto der Familie Endrizzi zu finden ist. Von hier aus geht es in die Hügel. Von Faedo, das durch die dynamischen Winzer Mario Pojer und Fiorentino Sandri bekannt wurde, erreicht man über kleine Provinzialstraßen das Tal von Cembra mit seinen spektakulären Weinterrassen, die von den Winzern in jahrhundertelanger, mühevoller Arbeit aus dem Porphyrgestein gehauen wurde.

Faver, der Nachbarort von Cembra, ist Heimat eines der hervorragenden Grappa-Brenner des Trentino. Bruno Pilzer, im Hauptberuf an der Forschungsanstalt von San Michele tätig, hat auch in den Modejahren

dieses urtümlichen, rustikalen Alpenschnapses, als aufgeplusterte, über-  
teuerte Brände aus Toskana, Friaul und Piemont den Markt beherrschten,  
die Kunst der reintönigen, klaren Grappa hochgehalten. Hier, wo die  
Weißweintrauben gemeinhin etwas aromatischer ausfallen als im heißen  
Mittelitalien, macht sogar das reinsortige Brennen von Trestern einzelner  
Rebsorten Sinn, da der Traubencharakter im fertigen Produkt wirklich zu  
schmecken ist.

### HAUPTSTADT DES SPUMANTE

Direkt bei Faver führt eine Brücke über den Fluß zur Dolomiten-  
straße, die Trient mit den bekannten Skitälern Val di Fiemme und  
Fassatal verbindet. Auf ihr erreichen wir in kurzer Zeit Civezzano, wo  
nicht nur die Weine Piero Zabinis, sondern auch das ausgezeichnete  
Restaurant Maso Cantanghel zum Verweilen einladen.

Über Trient mit seiner wunderschönen Altstadt und seinen großen  
Wein- und Sektkellereien – auch die Fratelli Lunelli mit ihrer nicht-  
automobilen Version des “Ferrari” sind im Ortsteil Ravina ansässig – geht  
es nach Westen, Richtung Gardasee. Das Tal der Seen, Valle die Laghi,  
ist eine der malerischsten Landschaften des Trentino, und der Vin Santo  
ein wirklich originelles Mitbringsel. Hier herrscht, bedingt durch den  
Einfluß des Gardasees, ein wesentlich milderes Klima als im Adige-Tal,  
und wer einmal im Frühjahr, wenn auf den Dolomitenpisten der Schnee  
noch meterhoch lag, nach Riva del Garda kam, dürfte sich nicht nur über  
die unvermutete Blütenpracht, sondern auch über die ersten offenen  
Eisdielen gefreut haben.

Vorbei am Castel Tobino, einem verwunschenen Schloß auf der Insel  
des gleichnamigen Sees geht es nach Riva, und vom dort wieder über die  
Berge nach Rovereto am Adige, dessen Tal hier im Süden Vallagarina,  
Lagertal, heißt. Volano, nördlich der kleinen Stadt gelegen, beherbergt  
eine der besten großen Kellereien der Region, Concilio Vini, und auf  
den Basaltböden des rechten Adige-Ufers wächst der bei den Einheimi-  
schen beliebte Marzemino, eine Traubensorte, die angeblich aus Öster-  
reich stammt. Bevor der Fluß ins Veneto und die riesige oberitalienische  
Flußebene eintritt, verengt sich sein Tal noch einmal auf wenige hundert  
Meter.

Landschaftliche Reize bietet es hier nicht mehr allzu viele, dennoch  
lohnt sich die Weiterfahrt auf der alten Brennerstraße in Richtung Süden.

Bei Borghetto, nur einen Steinwurf von der Grenze zu Venetien entfernt, hat das altherwürdige Weingut Tenuta San Leonardo seinen Sitz, dessen Weine in Italien selbst nie wirklich bekannt geworden sind, sich dafür aber im Ausland umso größerer Beliebtheit erfreuten. Verona ist nicht mehr weit, und wer die Fahrt durch die Weingärten Trients als Etappe auf dem Weg nach Süden eingeplant hat, dem steht von hier aus die ganze Pracht der italienischen Landschaften und Kulturstädte offen.

### DIE BESTEN ERZEUGERBETRIEBE DES TRENTINO

Wie in den meisten Spitzenweingütern Italiens sind auch im Trentino Besuche nur nach Voranmeldung möglich, und nicht alle Betriebe verkaufen direkt ab Hof, um ihre Vertragshändler zu schützen. Dennoch lohnt sich der Besuch, und wer bei der Verkostung im Keller Gefallen an den Weinen gefunden hat, erfährt beim Erzeuger auf jeden Fall die Adressen von Wiederverkäufern in seiner Nähe. Achtung: Bei Anrufen aus dem Ausland muß in Italien die "0" der Ortsvorwahl mitgewählt werden.

**Az. Agr. Endrizzi** - Loc. Masetto - 38010 San Michele all'Adige – Tel: +39-0461-650129

Aus der einstigen Kellerei, die vor allem auf den Faßweineexport spezialisiert war, haben Paolo und Christine Endrici in wenigen Jahren einen der besten Betriebe des Trentino gemacht, in dessen Weinbergen heute auch nach ökologischen Methoden gearbeitet wird. Die Rotweine wie der neue Teroldego Riserva Maso Camorz oder der Cabernet Sauvignon Collezione sind kräftig und komplex, ohne dabei ihre angenehme Fruchtigkeit zu verlieren. In guten Jahren überzeugen auch der Chardonnay und der Schaumwein. Auffallend sind vor allem die Künstleretiketten der "Collezione"-Weine, die schon häufig prämiert wurden.

**Ferrari F.lli Lunelli** - Via del Ponte di Ravina, 15 – 38040 Trento – Tel: +39-0461-972311

Die Paradekellerei der Region hat schon zu Anfang des Jahrhunderts die Champagnermethode (Flaschengärung) im Trentino eingeführt, nach der auch heute noch sämtliche Schaumweine gemacht werden. Star des Hauses ist die "Riserva del Fondatore", die sage und schreibe sieben Jahre im Kontakt mit der Hefe in der Flasche reift, bevor sie degorgiert wird und in den Verkauf kommt.

**Az. Agr. Foradori** - Via D. Chiesa, 1 - 38017 Mezzolombardo – Tel: +39-0461-601046

Elisabetta Foradori hat es allen Widrigkeiten zum Trotz geschafft, ihr Weingut, das vor ihr Mutter und Großmutter leiteten, zum absoluten Starbetrieb der Region zu machen. Sie hat der einheimischen Sorte Teroldego – sei es in Form des Tafelweins Granato oder in Form des DOC-Teroldego von der Lage Sgarzon – durch feindosierten Ausbau in Barriquefässern internationales Niveau verschafft, aber auch ihr Karanar, ein Verschnitt aus Cabernet Sauvignon, Petite Syrah, Merlot, Petit Verdot und Blaufränkisch, gehört in guten Jahren zu den besten italienischen Rotweinen überhaupt.

**Az. Agr. Maso Cantanghel** - Via Madonnina 33, Località Forti - 38045 Civezzano – Tel: +39-0461-858714

Früher war Piero Zabini ein Wirt, der nebenbei auch Weine kelterte, aber aus der Nebenbeschäftigung ist längst ein Hauptberuf geworden. Zabini glänzt sowohl bei den Rot- wie bei den Weißweinen. Sein Pinot nero (Spätburgunder) ist feinfruchtig und komplex, der Cabernet-Merlot-Verschnitt mit Namen Rosso di Pila kräftig und dicht, und der Chardonnay Vigna Piccola auch bei Verzicht auf den Barriqueausbau reich und tiefgründig.

**Az. Agr. Pojer & Sandri** - Località Molini, 6 - 38010 Faedo – Tel: +39-0461-650342

Mario Pojer und Fiorentino Sandri gehören zu den umtriebigen Winzern des Trentino. Neben dem großartigen Rotwein Rosso Fayé, der aus Cabernet Sauvignon, Merlot und der einheimischen Sorte Lagrein gekeltert wird, brennen die beiden auch hervorragende Grappa und Obst-schnäpse.

**Tenuta San Leonardo** - Località San Leonardo - 38060 Borghetto – Tel: +39-0464-689004

Ihren Beziehungen zu den Marchesi Incisa della Rocchetta in der Toskana, den Produzenten des weltberühmten Sassicaia, verdanken die Guerrieri Gonzago aus Borghetto in der südlichen Vallagarina den typischen Bordeaux-Sortenmix ihrer Weinberge, aus denen die beiden besten Weine der Tenuta gekeltert werden. Eine Weile lang sah es so aus, als hinkte deren Qualität hinter dem allgemeinen Aufschwung Italiens hinterher, aber seit Mitte der neunziger Jahre hat San Leonardo wieder Anschluß an die Spitze im Trentino gefunden.