

DA DEL VINO E DEI SAPORI

RENTO E VALSUGANA



TRENTINO

ZONA DEL

TRENTODOC

METODO CLASSICO



FOTOS: CEPHAS/MICK ROCK; FERRARE: BONNY KJAULEHN; MAURITIUS IMAGES/IB/ GÜNTER LENZ; VISIT TRENTINO; WEINWELTFOTO/HANS-PETER SIFFERT

# IM REICH DER SCHAUMWEIN KÜNSTLER

ES IST DIESE EINZIGARTIGE KOMBINATION AUS ALPINEN UND MEDITERRANEN EINFLÜSSEN, KARGEN, STEINIGEN BÖDEN, UND DEN KLASSISCHEN REBSORTEN CHARDONNAY UND PINOT NERO, DIE ALS BASIS FÜR DIE PRODUKTION GROSSER SCHAUMWEINE DIENEN. ES IST DIE ERFAHRUNG UND LEIDENSCHAFT DER TRENTINER WINZER, DIE HIER ITALIENS BESTE SCHAUMWEINE MIT KLASSISCHER FLASCHENGÄRUNG ENTSTEHEN LASSEN.

Unsere Reise führt uns zu den großen und kleinen Stars des Trentodoc, zu international etablierten Spitzenbetrieben und edlen Manufakturen, die außerhalb des Trentino noch kaum bekannt sind. Dieser Text kann freilich nur ein kleiner Einblick sein, denn aktuell gibt es bereits 38 Betriebe, die Trentodoc produzieren, und jeder einzelne hätte es verdient, hier vorgestellt zu werden. Daher schon an dieser Stelle der Hinweis auf die Internetpräsenz der Trentodoc-Produzenten [www.trentodoc.it](http://www.trentodoc.it), auf der Sie in italienischer und englischer Sprache Informationen rund um den edlen Schaumwein aus den Dolomiten und eine Liste aller Produzenten mit Adressen finden. Aber machen Sie es sich jetzt erst einmal gemütlich und lassen Sie sich inspirieren von diesem klei-

nen Amuse geul, der Ihre bisherige Urlaubsplanung für dieses Jahr über den Haufen werfen wird. Überlegen Sie schon mal, wie Sie Ihrer Frau erklären, dass noch vor der Fahrt ins Trentino ein Kombi angeschafft werden muss. Wein braucht Platz und weil viele der Trentodocs in Deutschland noch nicht erhältlich sind, führt leider kein Weg am Kombi vorbei. Oder Sie verzichten auf die Mitfahrerin, das schafft ebenfalls Platz für mehr Weinkartons. Und reduziert die Anzahl der Zwischenstopps ... Von meiner Schulter mahnt gerade das Engelchen zur Vernunft. Bitte entschuldigen Sie, ich bin etwas vom Thema abgekommen. Natürlich darf Ihre Partnerin mit oder Ihr Partner. Das war doch alles nur Spaß! Zu zweit ist es doch eh viel schöner, in Urlaub zu fahren. Wein-



Das Festival I Suomi delle Dolomiti lockt Musikfans an



Die Macher von Methius: Michele (links) und Paolo Dorigati



Die Weinberge der Cantine Ferrari (oben u. rechts) liegen idyllisch inmitten der Berge



Im Verweilen: Platz in Trient

Familie Ferrari



Meiningers WEINWELT

güter besuchen, ein bisschen Kulturprogramm, frische Bergluft, die regionale Küche in all ihren Facetten genießen. Im beschaulichen Städtchen Trento – der deutsche Name der Stadt ist übrigens Trient, aber so steht es halt nirgends auf den Straßenschildern, weshalb ich mich an die italienische Schreibweise halte, kann man übrigens sehr gut einkaufen – falls Sie noch ein Lockmittel benötigen. Egal wie, die Zeit ist reif für einen Besuch in Italiens heimlichem Star unter den Weinregionen.

Aus verständlichen Gründen haben Sie sich hoffentlich gegen den Flug (falls doch: Verona wäre der nächstgelegene Flughafen) und für die Anreise mit dem Auto entschieden. Auf einen Kombi mit großem Ladevolumen hatten wir uns ja letztendlich geeinigt. Nun folgen Sie bitte dem Brenner nach Süden, an Bozen vorbei, einmal quer durch Südtirol hindurch. Sie fahren schnurstracks auf eine Verengung des Tals zu, die Salurner Klause, und direkt dahinter beginnt das Trentino. Gleich die erste Ausfahrt San Michele-Mezzacorona bringt uns zu einigen Top-Betrieben: rechts der Etsch erheben sich sanft die Hügel hinter San Michele al Adige, der Heimat einer weit über die Grenzen hinaus bekannten Weinbauschule Instituto Agrario Fondazione Edmund Mach. Hier wird nebenbei auch einer der besten Trentodoc im angeschlossenen Weingut produziert: der Trentodoc Riserva Mach, gesprochen „Mack“, benannt nach dem Gründer der Versuchsanstalt, Edmund Mach. Der Mann hinter dem Sekt ist Enrico Paternoster, verantwortlich für das Versuchsweingut und nebenbei beratender Oenologe für eine ganze Reihe aufstrebender Trentiner Sektmanufakturen. Die Trauben für diesen Jahr für Jahr begeisterten Trentodoc Riserva stammen von einem auf 700 Meter N.N. gelegenen Weinberg in Faedo mit westlicher Ausrichtung. Die Böden sind geprägt von Ablagerungen der eiszeitlichen Moränen und reich an Mergel und Kalk. Die hohe Lage eignet sich perfekt für die Produktion von Sektgrundweinen.

Diesen Vorteil wissen auch immer mehr andere Produzenten zu nutzen. Während es in den Tälern und weiter südlich in Italien, bedingt durch die globale Erwärmung bereits zu warm für die Produktion bester Sektgrundweine geworden ist, können die Trentiner die naturgegebenen Vorteile ihrer Heimat nutzen, um den Reifezeitpunkt durch die Verlagerung der Weinberge in höhere Lagen entsprechend nach hinten zu schieben. Eine längere Vegetationsperiode, langsamere Aromaentwicklung, Säurerhalt durch kühle Nächte, geringere Zuckerproduktion und damit niedrigere potenzielle Alkoholgradationen: allesamt essentielle Faktoren, wenn man Schaumweine auf Weltklassenniveau produzieren möchte. Das erkannte übrigens schon Giulio Ferrari, jener Pionier, der begeistert

von seinen weinbaulichen Erfahrungen in Frankreich und Deutschland im Jahr 1902 in seine Trentiner Heimat zurückkehrte und Chardonnay-Reben sowie das Wissen, wie die zweite Gärung auf der Flasche funktioniert, mitbrachte. Ihm werden wir aber später noch begegnen.

Nicht ganz so hoch geht es bei Endrizzi hinaus, die in diesem Jahr ihrem frischen, duftigen Trentodoc noch zwei Trentodoc aus der Einzellage Pian Castello zur Seite gestellt haben: den Riserva Pian Castello brut und den aus 100 Prozent Pinot Nero vinifizierten Rosé Pian Castello, natürlich ebenfalls „brut“ ausgebaut, wie glücklicherweise die Mehrzahl der Trentodoc. Einige Produzenten könnten übrigens problemlos „extra brut“ auf die Flasche schreiben, denn die Dosage ist in der Regel sehr niedrig bei Trentodoc, da die Sekte von Natur aus und auch ohne analytische Restsüße einen sensorisch vergleichsweise süßen Fruchteindruck hinterlassen. Das aber nur als kleine Anmerkung am Rande. Wenn Sie jetzt schon mal auf dieser Seite der Etsch sind, fahren sie ruhig noch ein bisschen weiter Richtung Faedo. Von dort aus haben Sie einen sehr guten Blick über die Rotaliano-Ebene auf der anderen Seite der Etsch und auch nach Süden.

Die Rotaliano-Ebene ist eigentlich für einen Rotwein bekannt, den Teroldego Rotaliano, den Sie vor Ort ebenfalls unbedingt probieren sollten. Vielleicht abends in einem der Restaurants (siehe Infokasten Seite 47). Besonders empfehlenswert sind beispielsweise die Teroldegos von Foradori und Endrizzi, Marco Donatis Sanguè di Drago, der Maso Cervara von Cavit und die Riservas der hier ansässigen Genossenschaften Cantina Rotaliana und Mezzacorona. In dieser nach Norden durch die Salurner Klause abgeschirmten Ebene findet aber auch eine in vielerlei Hinsicht beachtenswerte Sektproduktion statt. Zum einen in der architektonisch ansprechenden Versektungshalle von Rotari, die zur Genossenschaft Mezzacorona gehört, zum anderen in der kleinen Sektschmiede Methius. Letztere ist ein Joint venture der befreundeten Oenologen Carlo Dorigati und dem bereits erwähnten Enrico Paternoster, die 1986 beschlossen, einen wirklich großen Schaumwein zu produzieren und das mit beachtlicher Beständigkeit auch schaffen. Die Trauben stammen auch hier wieder aus hohen Lagen und wieder aus dem Höhenzug zwischen Faedo und Pressano. Methius – nur ein Sekt wird produziert und dieser immer als Riserva und nur in den besten Jahren – genießt regional Kultstatus. Wer einmal eine Magnum aus den neunziger Jahren getrunken hat, der weiß warum: Methius reift sensationell gut. Dafür müssten Sie ihn jetzt aber auch einkaufen, sonst haben Sie außer in ein paar wenigen Restaurants im Trentino keine Chance mehr, ihn auszuprobieren.

**Bernard-Massard**  
SEKTKELLEREI

Saarkristall  
Riesling, Klassische Flaschengärung

2011

Bernard-Massard  
Crémant  
Riesling Extra trocken  
Saarkristall



#### Natürlich Flaschengärung ...

Die Sektvielfalt der Traditions-Sektkellerei BERNARD-MASSARD reicht vom edlen Crémant über Flaschengärsekt aus regionalen Mosel-Rieslingweinen bis hin zur Sekteigenmarke. **Neu:**

**BERNARD-MASSARD Crémant Saarkristall \* Extra Trocken.**

Ein feinperliger, perfekt ausbalancierter Premium-Sekt aus rassinigen Weinen der Saar, hergestellt im traditionellen Verfahren der klassischen Flaschengärung. Ideal für Genießer, die höchste Sektqualität schätzen, jedoch auf dezente Restsüße nicht verzichten möchten.

[www.bernard-massard.de](http://www.bernard-massard.de)

**Bernard-Massard**

Firmengruppe Bernard-Massard / Langenbach / EMG - 54290 Trier  
T. 0651/7196-0 - Fax: 0651/7196-310 - info@bernard-massard.de

Meiningers WEINWELT

Trento geht es weiter. Etwas südlich stellt Abate Nero einen lohnenden Zwischenstopp dar. Die Sektmacher sind auch wieder ein Joint Venture – um nicht zu sagen alter – Persönlichkeiten der Trentiner: Luciano Lunelli und Eugenio Terlago. Hier können Sie eigentlich kaufen, denn von der Basis bis zum Sortiment. Abate Nero ist für seine sehr klare, reintonige Art, für seine sehr klaren, reintonigen Aromen, alles straff und knackig. Die Fahrt Trento Sud ist die richtige, wenn Sie bei drei etablierten Schweren des Trentodoc vorbeischaun

#### KALEN SPEZIALITÄTEN SIE SICH NICHT ENTGEHEN LASSEN:

**Grana** – der Hartkäse aus Kuhmilch (im Bild) gehört zur überregional geschützten Herkunft Grana Padano, die gleichzeitig dessen Spitze darstellt. Die Reifegraden werden unterschieden, die Qualität ist teilweise unterschiedlich. Auch probieren sollten sie die regionalen Käsesorten, etwa Puzzone di Mozzarella di Lavarone, Casolè della Valle, Infos unter [www.trentingrana.it](http://www.trentingrana.it)

**Trentina** – spezielle Wurst, die wegen ihres unverkennbaren Charakters von Anfang an unter Schutz gestellt wurde und auch heute noch der Trentiner Schweine produziert wird. [www.trentinosalumi.it](http://www.trentinosalumi.it)

**Honig** – im Val di Non ist der beste Imker zu Hause. Unter der Linie Quintessenz bringt er die Quintessenz des Honigs von Erika bis Wildkarotte, von Zitrone, Apfels, Thymian und vieles mehr. In der Gegend vor Ort ist absolut empfehlenswert! [www.mielithun.it](http://www.mielithun.it)

von einer enorm beständigen Basis und einem begeisternden Mittelsegment eskortiert. Trotz der beachtlichen Größe der Kellerei hat sich Ferrari den Charme eines Familienweinguts behalten. Eine Führung sollten Sie unbedingt mitmachen!

**Direkt nebenan**, wenn Sie das Firmengelände von Ferrari verlassen, nach links abbiegen und in die nächste Einfahrt links wieder einbiegen, kommen Sie zum größten Weinproduzenten des Trentino: Cavit, eine Genossenschaft zweiten Grades, die elf einzelne Genossenschaften unter einem gemeinsamen Dach vereint. Auch hier hat

ben werden muss auf jeden Fall neben dem raren Aquila Reale der Tridentum brut aus dem Bereich Pressano und dem Cembra Tal sowie die Tridentum Riserva, ein reinsortiger Chardonnay aus diesem Tal.

**Der letzte Besuchstermin** auf unserer großen Trentodoc-Einkaufstour bringt uns nach Rovereto und ins Vallagarina. Diese südlichste Unterzone des Trentino ist bekannt für Rotweine aus Cabernet Sauvignon und Merlot, für den autochthonen Marzemino, für Burgundersorten und dank der Sektproduzenten Balter und Letrari auch für Trentodoc. Balter produziert die tendenziell



man schon frühzeitig erkannt, dass das Trentino die perfekten Rahmenbedingungen zur Sektproduktion bietet. Unter der Linie Altemasi entstehen klassische Trentodoc mit sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Prestige Cuvée Altemasi Graal ist seit ein paar Jahren Dauerabonnent der begehrten Tre Bicchieri, der höchsten Auszeichnung des Weinführers Gambero Rosso.

**Diese Auszeichnung** hat auch die traditionsreiche Sektellerei Cesarini Sforza, einen Steinwurf die Straße runter von Cavit, gerade erhalten. Die Trauben für die Prestige-Cuvée Aquila Reale stammen aus der kleinen Einzellage Maso Sette Fontane im Valle di Cembra, auf 500 Meter N.N. gelegen und mit Chardonnay bepflanzt. Das Cembra Tal ist das vielleicht schönste Weintal des Trentino und lässt sich mit dem Fahrrad und kräftigen Beinen sehr gut erkunden. Aber wir haben ja aus Platzgründen auf das Fahrrad verzichtet, der Zweck der Reise ist dieses Mal schließlich ein anderer. Das bringt uns zurück zum Thema Trentodoc. Hervorgeho-

kühleren, filigraneren Sekte der beiden, Letrari hat die intensivere Frucht und etwas mehr Körper. Beide verbindet stilistisch, dass sie aus dem tendenziell etwas wärmeren südlichen Bereich kommen und per se etwas gehaltvollere Grundweine versetzen. Die Riservas von Letrari und Balter sind in der Trentiner Spitze fest verwurzelt und auch die Brut ohne Jahrgang, quasi die Einstiegsdrogen, sind Jahr für Jahr über jeden Zweifel erhaben. Das ist eigentlich ein perfektes Schlusswort für eine Weinreise, die ich mehrfach genossen habe und immer wieder unternehmen werde. Sollte ich es nicht geschafft haben, nun die Reiselust zu wecken und ein unstillbares Verlangen nach einem dieser edlen, kühlen, faszinierenden, eigenständigen Edelsekte zu wecken, dann bin ich von meinem Text und möglicherweise auch Ihrer Begeisterungsfähigkeit enttäuscht. Alles, was ich sagen kann ist dies: Trentodoc ist das Maß der Dinge im italienischen Schaumwein und die Region immer eine Reise wert. ▶

Richard Grosche

#### TIPPS TRENTINO

##### WEINGÜTER:

**Instituto Agrario – Fondazione Mach**  
Via E. Mach, 1 – 38010 S. Michele all'Adige (TN)  
☎ +39 0461 615111, [www.fmach.it](http://www.fmach.it)

##### Endrizzi

Località Masetto, 2 – 38010 San Michele a/A (TN), & +39 0461 650129, [www.endrizzi.it](http://www.endrizzi.it)

##### Methius

Via Romana, 8 – 38016 Mezzocorona (TN)  
☎ +39 0461 605313, [www.methius.it](http://www.methius.it)

##### Rotari

Via del Teroldego, 1 – 38016 Mezzocorona (TN)  
☎ +39 0461 603906, [www.rotari.it](http://www.rotari.it)

##### Scigno del Duomo

piazza Duomo, 29 – 38100 Trento (TN)  
☎ +39 0461 220030, [www.scignodelduomo.com](http://www.scignodelduomo.com)

##### Locanda Margon

Via Margone di Ravina, 15 – 38123 Trento (TN)  
☎ +39 0461 349401, [www.locandamargon.it](http://www.locandamargon.it)

##### Maso Franch

Località Maso Franch, 2 – 38030 Giovo (TN)  
☎ +39 0461 245533, [www.masofranch.it](http://www.masofranch.it)

##### Locanda Mezzosoldo

via Nazionale, 198 – 38088 Mortaso (TN)  
☎ +39 0465 801067, [www.mezzosoldo.it](http://www.mezzosoldo.it)



##### Abate Nero

Sponda Trentina, 45 – 38121 Trento (TN)  
☎ +39 0461 246566, [www.abatenero.it](http://www.abatenero.it)

##### Cantine Ferrari

Via del Ponte di Ravina, 15 – 38123 Trento (TN)  
☎ +39 0461 972311, [www.cantineferrari.it](http://www.cantineferrari.it)

##### Altemasi di Cavit

Via del Ponte, 31 – 38123 Ravina (TN)  
☎ +39 0461 381711, [www.cavit.it](http://www.cavit.it)

##### Cesarini Sforza Spumanti

Via Stella, 9 – 38123 Ravina (TN)  
☎ +39 0461 382200, [www.cesarinisforza.com](http://www.cesarinisforza.com)

##### Balter

Via Vallunga II, 24 – 38068 Rovereto (TN)  
☎ +39 0464 430101, [www.balter.it](http://www.balter.it)

##### Letrari

Via Monte Baldo 13/15 – 38068 Rovereto (TN)  
☎ +39 0464 480200, [www.lettrari.it](http://www.lettrari.it)

##### RESTAURANTS:

##### Le Due Spade

via Don Arcangelo Rizzi, 11 – 38100 Trento (TN)  
☎ +39 0461 234343, [www.leduespade.com](http://www.leduespade.com)

##### Locanda D&D

Via Maso, 2 – 38060 Nogaredo (TN)  
☎ +39 0464 410777, [www.locandaded.it](http://www.locandaded.it)

##### Ai Vicoli

Piazza S. Teresa Verzeri, 1 – 38122 Trento (TN)  
☎ +39 0461 260673, [www.aivicoli.it](http://www.aivicoli.it)

##### Ristorante Old Bar

via Roggia Grande, 4 – 38100 Trento (TN)  
☎ +39 0461 263263, [www.oldbar.it](http://www.oldbar.it)

##### Casa del Vino della Vallagarina

Piazza S. Vincenzo, 1 – 38060 Isera (TN)  
☎ +39 0464 486057, [www.casadelvino.info](http://www.casadelvino.info)

##### HOTELS:

##### Aquila d'Oro

Via Belenzani, 76 – 38100 Trento (TN)  
☎ +39 0461 986282, [www.aquiladoro.it](http://www.aquiladoro.it)

##### Villa Madruzzo

Via Ponte Alto, 26 – 38121 Trento (TN)  
☎ +39 0461 986220, [www.villamadruzzo.com](http://www.villamadruzzo.com)

##### Maso Franch

Località Maso Franch, 2 – 38030 Giovo (TN)  
☎ +39 0461 245533, [www.masofranch.it](http://www.masofranch.it)

## SAINT CLAIR FAMILY ESTATE



#### Saint Clair Estate

zählt zu den Pionieren in der Weinregion Marlborough und gilt heute als eine der Top-Adressen Neuseelands. Im Mai 2012 wurde das Familienweingut von der

World Association Wine and Spirit Journalists auf Platz 29 der 100 weltweit besten Weingüter gewählt und bei den Sommelier Wine Awards 2012 als New World Wine Producer of the Year ausgezeichnet. Viele prämierte Weine, z.B. 2012 Saint Clair Sauvignon Blanc - Goldmedaille Marlborough Wine Show 2012...

[www.bernard-massard.de](http://www.bernard-massard.de)

*Bernard-Massard*

Firmengruppe Bernard-Massard / Langenbach / EMG - 54290 Trier  
T. 0651/7196-0 - Fax: 0651/7196-310 - [wein@bernard-massard.de](mailto:wein@bernard-massard.de)