



Elisabetta Foradori vinifiziert „ihre“ Rebsorte nun auch lagenrein – und in Amphoren.

Das neue Gesicht des Teroldego

Elisabetta Foradoris neue Weine Morei und Sgarzon zeigen erneut das große Potenzial dieser seltenen Rebsorte

Auf dem Weg, ihren Weinen noch mehr Individualität, Charakter, Qualität, Regionalität – und „Seele“ – zu verleihen, geht die Trentiner Winzerin Elisabetta Foradori nun wieder einen wesentlichen Schritt weiter. Im Lauf des Jahres 2011 wird sie ihre ersten in Amphoren bereiteten Lagenweine auf den Markt bringen: die beiden „Teroldego-Crus“ Morei und Sgarzon aus dem flachen Campo Rotaliano bei Mezzolombardo, sowie die Weißweine Manzoni Bianco und Nosiola aus dem Weingarten Fontanasanta in den Hügeln oberhalb von Trient.

„Damit bekommt der Teroldego ein neues Gesicht. Denn als Lagenwein hat diese Rebsorte keine Tradition. Bisher habe ich meine Weine als Cuvées aus verschiedenen Lagen abgefüllt“, sagt Elisabetta, die sich der nur im Trentino heimischen Sorte seit 25 Jahren so intensiv widmet wie sonst niemand. Wenn jemand außerhalb Italiens Teroldego kennt, dann praktisch ausschließlich wegen Foradori.

Heute sind der Name der Winzerin und die Rebsorte praktisch untrennbar miteinander verschmolzen, wurden geradezu Synonyme. Zwar habe sie bereits vor rund 15 Jahren versucht, Teroldego lagenrein anzubieten. Doch, so Elisabetta, sei damit die Vielfalt des ohnehin noch erklärungsbedürftigen Teroldego offenbar zu groß gewesen und habe die Kunden verwirrt. Und: Die Unterschiede der einzelnen Lagen seien im Wein zu wenig zum Ausdruck gekommen, weshalb sie die getrennte Vinifizierung wieder aufgegeben hätte.

Doch nun sei die Zeit reif gewesen und der Boden habe sich dank der Biodynamik, auf welche die Winzerin inzwischen umgestellt hatte, gut erholt. Elisabetta ist überzeugt: „Ohne die biodynamischen Präparate würden die Weingärten ihren jeweiligen Charakter nicht so deutlich zeigen. Die Bewirtschaftung der Weingärten und die Weinbereitung auf biodynamischer Grundlage bringen die Unterschiede der einzelnen Terroirs so gut zur

Geltung, dass ich mich entschlossen habe, aus den Lagen Morei und Sgarzon jeweils einen eigenen Teroldego zu produzieren – in Amphoren.“

Denn in keinem anderen Gefäß bekämen der Weingarten, die Rebsorte und der Wein ein so klares Profil, eine so deutliche Charakteristik wie in den 400 Liter fassenden Ton-Amphoren. „Die Amphore ist ein wunderbares Gefäß. Die Trauben haben die Energie des gesunden Bodens in sich, Material und Form der Amphore stellen die Verbindung zwischen Kosmos und Erde her. Da die Amphoren, anders als Holzfässer, geschmacksneutral sind, bringen sie die Reinheit der Rebsorte und der Böden verstärkt zum Ausdruck.“ Die Kellerarbeiten verlaufen im Gleichklang mit den Ereignissen im Weingarten: Die Traubenschalen – sie liefern Farbe und Tannine – bleiben so lange in den Amphoren, bis in den Weingärten die Blüte einsetzt, etwa bis Mai. Und in Flaschen abgefüllt werden die Weine, knapp bevor der

nächste Jahrgang geerntet wird.

„Derzeit habe ich rund 20 Amphoren für den Teroldego, später sollen es 60 werden.“ D. h.: In den ersten Jahren wird es von Morei und Sgarzon also nur Mengen von jeweils etwa 3.000 Flaschen geben, mittelfristig denkt die Winzerin an eine Steigerung auf jeweils rund 8.000 Flaschen. Doch sie ist vorsichtig: „Man muss mit der Natur arbeiten und auch abwarten, wie sich die Dinge entwickeln.“

Die Weingärten Morei und Sgarzon sind jeweils nur etwa zwei Hektar groß und liegen in unmittelbarer Nähe von Foradoris Weingut in der Ebene des Campo Rotaliano bei Mezzolombardo. Der Boden besteht aus Schotter, Kieselsteinen, Kalk, Porphy, Granit, Dolomit und anderem Geröll, das der Fluss Noce in



Typisch Mezzolombardo: oben Steine, unten Steine.



Die Lage Fontanasanta oberhalb von Trient: ideal für Nosiola und Manzoni Bianco.



Junge Rebanlagen in Fontanasanta.

SMART WINES



Der Weingarten Sgarzon bringt kühlen, schlanken, feinfruchtigen Teroldego hervor.

Millionen von Jahren aus dem Gebirge fortgeschwemmt und hierher bis zu seiner Mündung in die Etsch getragen hat.

Morei wird von den nahen, jäh aufragenden Felswänden vor kalten Nordwinden geschützt, der Fels speichert tagsüber Wärme, die nachts auf den Weingarten abstrahlt. Der Boden hier ist sehr steinig, daher relativ warm, dicht, dunkel, mineralisch – so wie der gleichnamige Wein Morei Teroldego. Zu seiner charakterlichen Tiefe trägt auch das Durchschnittsalter der Weinstöcke – 30 Jahre – bei.

Der Weingarten Sgarzon liegt zwar kaum mehr als einen Kilometer Luftlinie von Morei entfernt, doch hier hat der Noce mehr Sand in den oberen Bodenschichten abgelagert, die Parzelle ist offener, daher vor kalten Winden weniger geschützt, die Trauben reifen eine Woche später, die Weinstöcke sind mit durchschnittlich 15 Jahren jünger als jene in Morei. Foradori: „Sgarzon ist in Bezug auf das Mikroklima und den Boden die kühlere Lage. Sie bringt einen schlanken, feinfruchtigen, würzigen Teroldego hervor.“

Sichtbarer Ausdruck dieses neuen „Lagenkonzepts“ sind die Etiketten der Weine: Der Name der Lage, Morei bzw. Sgarzon, steht in großen Buchstaben an oberster Stelle, erst darunter in kleinerer Schrift die Rebsorte – Teroldego.

In beiden Weingärten werden die Reben auf Drahtrahmen gezogen. Sie liefern zwar rund ein Drittel weniger Menge als die traditionelle, massenorientierte Pergola-Erziehungsform, schaffen aber die Basis für höchste Qualität.

Jene Trauben aus den Weingärten Morei und Sgarzon, die nun lagenrein vinifiziert werden,

gingen bisher in den Foradori, eine klassische Cuvée des Weinguts aus vielen verschiedenen Lagen. D. h. im Gegenzug, dass es in Zukunft bei gleichbleibender Rebfläche weniger Foradori geben wird. „Wir werden von etwa 120.000 jährlich auf rund 100.000 Flaschen zurückgehen“, so Elisabetta.

Der Preis der beiden neuen Lagenweine wird zwischen jenem des Granato, dem Top-Wein von Elisabetta, und jenem des Foradori liegen.

Für ihre beiden neuen Weißweine hat die Winzerin acht Hektar in den Hügeln nordöstlich der Stadt Trient auf 30 Jahre gepachtet. Mit diesem Stück Land hat es die Natur außerordentlich gut gemeint: Die Rebfläche verteilt sich auf mehrere Klein- und Kleinstparzellen, pittoresk angelegt auf Felsterrassen, Steinmauern, Hängen und in kleinen Gräben, Seite an Seite mit Akazien, Eichen, Wildrosen und Büschen, durchzogen von mehreren Quellen und kleinen Bächen, die dem Platz seinen Namen gaben: Fontanasanta – heiliger Brunnen. Was für ein Omen für den Wein!

Die teilweise neu bepflanzten Weingärten Foradoris sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet. Der magere, dichte Boden hier, geprägt von Ton und Kalk, ist ideal für die beiden Sorten Nosiola und Manzoni Bianco, verleiht ihnen feinfruchtige Noten und einen Hauch „Salzigkeit“.

Die Nosiola ist eine rare Sorte, wemngleich vermutlich die älteste im Trentino, zu deren „Wiedergeburt“ Elisabetta wesentlich beigetragen hat. Sie ist schwer zu bearbeiten, „braucht“ geradezu die Maischegärung in der Amphore,



Der Teroldego aus der Lage Morei ist warm, dicht, dunkel, mineralisch.

liefert dann strohgelbe, fruchtige, aromatische, frische Weine mit leicht bitterem, bisweilen zart-nussigem Geschmack.

Die Manzoni Bianco ist nach dem Direktor der Weinbauschule Conegliano, Luigi Manzoni, benannt, der die Sorte in den 1930er-Jahren aus Riesling und Weißburgunder kreuzte. Typisch sind die strohgelbe Farbe, ein elegantes Bouquet mit einer zarten Note nach Heublumen und Honig. Am Gaumen ist der Wein voll, weich und von angenehmer Säure.

Als einziger der vier neuen Foradori-Weine wird der Manzoni Bianco nicht in Amphoren, sondern in 20-Hektoliter-Holzfüßern aus Eiche und Akazie produziert.

Beide Weißweine brauchen rund eine halbe Stunde im Glas, um „in Schwung zu kommen“, man sollte sie bei ca. 12 bis 13° und aus größeren Gläsern trinken. Sie präsentieren sich alle paar Minuten ein wenig anders, entwickeln sich im Glas ständig weiter, weshalb es definitiv keine „Verkostungsweine“ sind.

Analog zu den beiden neuen Teroldego-Weinen steht auch bei Foradoris Weißweinen die Lage Fontanasanta ausdrücklich und groß auf dem Etikett.

Ob Rot oder Weiß: Die neuen Lagenweine Foradoris sind authentisch, offen und klar. Warum? Ihrer Erfahrung nach dauere es etwa fünf bis sieben Jahre, bis die Umstellung auf Biodynamik im Weingarten auch im Wein deutlich werde und er ein terroirtypisches, klares Profil bekomme.

Elisabetta: „Die Rebe wird von der Last der Agrarchemie befreit. Befreite Rebe heißt befreite Trauben heißt befreite Weine.“ In solchen

Weinen kommen alle Eigenheiten des Weingartens deutlich zur Geltung, sie brauchen aber ein wenig Zeit und Geduld, sind natürlich, eigenwillig, anspruchsvoll, lebendig und bleiben stets ein bisschen geheimnisvoll – wie die Winzerin.

DIE NEUEN WEINE VON ELISABETTA FORADORI

► Fontanasanta Nosiola

► Fontanasanta Manzoni Bianco

Zwei seltene weiße Sorten aus der Einzellage Fontanasanta bei Trient, regionaltypisch für das Trentino.

► Morei Teroldego

► Sgarzon Teroldego

Zwei Lagenweine, die aus Teroldego-Trauben der Weingärten Morei bzw. Sgarzon in Mezzolombardo produziert werden.

Mit Ausnahme des Manzoni werden die Weine in Amphoren aus Ton mit Naturhefen spontanvergoren und verbleiben bis zur Abfüllung in den Amphoren.

WEIN & KÄSE AUS DEM TRENTINO

Ebenso selten, regionaltypisch und handwerklich hergestellt wie die Weine von Elisabetta Foradori sind die Trentiner Käse, welche die Winzerin bei Weinverkostungen gerne reicht:

► Puzzone di Moena

Sein Name – „Stinker von Moena“ – leitet sich von seinem ausgesprochen herzhaften Duft und intensiv-pikanten Aroma ab. Der Rohmilchkäse kommt von den Almen in den Dolomiten-Gemeinden Moena und Predazzo im Nordosten des Trentino.

► Vezzena

Der dem Parmigiano ähnliche, hart-bröckelige, pikante Rohmilchkäse stammt aus den Hochebenen um den Vezzena-Pass im Südosten des Trentino.

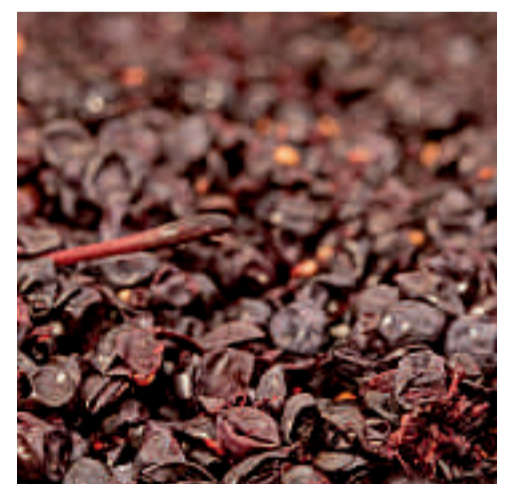
Beide Käsesorten wurden in die „Slow Food Presidio“-Liste aufgenommen – eine strenge Auswahl von seltenen, bewahrenswerten, förderungswürdigen, regionalen, bäuerlichen, handwerklich produzierten, natürlichen Lebensmitteln.



Nosiola, die älteste Rebsorte im Trentino.



In der Amphore bringt der Wein die Besonderheiten der Lage am besten zum Ausdruck.



Teroldego: Elisabetta Foradoris rote Rebsorte.