



Geht seit vielen Jahren mit bemerkenswerter Konsequenz ihren Weg: Elisabetta Foradori.

Elisabettas „sprechende“ Weine

Morei, Sgarzon & Fontanasanta 2010 – lagenrein, biodynamisch und in Amphoren bereitet

Die vier neuen, im Herbst 2011 auf den Markt kommenden Weine von Elisabetta Foradori sind in mehrfacher Hinsicht etwas Besonderes: Einerseits sind die roten Morei Teroldego und Sgarzon Teroldego sowie die weißen Fontanasanta Nosiola und Fontanasanta Manzoni Bianco des Jahrgangs 2010 der – vorläufige – Höhepunkt einer interessanten und spannenden Entwicklung des Weinguts.

Andererseits spiegeln diese finessenreichen, komplexen Weine die Philosophie der Trentiner Winzerin auf das Klarste wider. Denn in ihnen verbinden sich auf einzigartige Weise regionaltypische Rebsorten mit dem individuellen Charakter der Weingärten, der Biodynamik und der archaischen Methode, Wein in Amphoren zu bereiten.

Dem biodynamischen Weinbau hatte sich Foradori bereits vor zehn Jahren zugewandt: „Nach fünf bis sieben Jahren habe ich eine deutliche Wirkung im Weingarten bemerkt. Jetzt bin ich mit der Qualität des Bodens zufrieden, die Rebstöcke reagieren gut auf die Präparate, man spürt die Energie im Weingarten und in den Weinen.“ Trotz ihrer langen Erfahrung sagt sie immer noch: „Man muss dauernd dazulernen, noch mehr Erfahrung

sammeln, Neues probieren ...“ Das tat sie dann auch. Denn sie wollte noch mehr Verfeinerung und Verbesserung in ihren Weinen. „Die biodynamische Bewirtschaftung hat die Weingärten in eine gute Balance gebracht und dazu geführt, dass ihre jeweiligen Eigenheiten klar zu Tage treten. Die Weingärten haben einen ‚direkten‘ Charakter bekommen. So habe ich mich entschlossen, Weine der Lagen Morei, Sgarzon und Fontanasanta separat in Amphoren zu bereiten und abzufüllen.“ Zur Erklärung: Die Klassiker des Weinguts – „Foradori“ und „Granato“ – werden nach wie vor aus Teroldego-Trauben verschiedener Weingärten bereitet, sind also jeweils Cuvées mehrerer Lagen.

Die Weingärten Morei und Sgarzon – Ursprung der beiden neuen „Teroldego-Crus“ – liegen in unmittelbarer Nähe von Foradoris Weingut in der Campo Rotaliano genannten Ebene bei Mezzolombardo. Der Boden? Schotter, Kieselsteine, Kalk, Porphy, Granit, Dolomit und anderes Geröll, das der Fluss Noce in Millionen von Jahren aus dem Gebirge bis hierher zu seiner Mündung in die Etsch geschwemmt hat. „Steine oben, Steine unten“, so die Winzerin lakonisch. Morei wird von 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, mineralisch und dunkel – so wie der gleichnamige Teroldego: Morei heißt im Trentiner Dialekt *dunkel*.

Sgarzon – das Wort bezeichnet die *Triebe* der Reben und spielt auf die außerordentliche Vitalität der Pflanzen in diesem Weingarten an – ist 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 jünger als jene in Morei. Foradori: „Sgarzon ist in Bezug auf das Mikroklima und den Boden die kühlere Lage. Sie bringt einen eher schlanken, feinfruchtigen, würzigen Teroldego hervor.“

In beiden Weingärten werden die Reben auf Drahtrahmen gezogen. Sie liefern zwar rund ein Drittel weniger Quantität als die traditionelle, massenorientierte Pergola-Erziehungsform, tragen aber wesentlich zur hohen Qualität der Weine bei.

Fortsetzung auf S. 2

SMART WINES



Weinberge bei Fontanasanta in den Hügeln bei Trient.



Ein guter Boden für die weißen Sorten Nosiola und Manzoni Bianco: Fontanasanta.



Der Teroldego aus dem Weingarten „Morei“ ist warm, dicht, dunkel, mineralisch, ...



... jener aus der Lage „Sgarzon“ eher kühl, schlank, feinfruchtig.

Fortsetzung von S. 1

Für Nosiola und Manzoni Bianco, die beiden neuen Weißweine, hat die Winzerin Weingärten in den Hügeln nordöstlich der Stadt Trient gepachtet. Fontanasanta heißt dieser Mikrokosmos: Mehrere Klein- und Kleinstparzellen schmiegen sich an Hänge und Felsterrassen, zwischen Steinmauern und in Gräben, dazwischen stehen Akazien, Eichen, Wildrosen, Nuss- und Mispelbäume. Der magere, dichte Boden, geprägt von Ton und Kalk, ist ideal für Nosiola und Manzoni, verleiht ihnen feinfruchtige Noten und einen Hauch „Salzigkeit“. Mehrere Quellen gaben dem Fleckchen seinen Namen: Fontanasanta – der heilige Brunnen, dem großartige Weißweine entspringen! Die Nosiola ist eine seltene Varietät, vermutlich die älteste im Trentino. Sie liebt karge Böden wie jene in Fontanasanta und wurde auch in der Vergangenheit immer mit den Schalen vergoren. Eine Tradition, der Elisabetta folgt. In ihren Amphoren wird aus der Nosiola ein strohgelber, fruchtig-aromatischer, frisch-delikater Wein mit leicht bitterem, bisweilen zart-nussigem Geschmack. Aber er braucht Zeit und Luft, um sich im Glas zu entwickeln, wird idealerweise zum Essen getrunken – mit einer Mindesttemperatur von 15° C.



Am Ufer des Noce: Elisabetta Foradori.

Die Eigenheiten der Lagen Morei, Sgarzon und Fontanasanta werden durch die Weinbereitung in 400 Liter fassenden Ton-Amphoren auf den Punkt gebracht, durch sie bekommen die Rebsorten und der Wein ein klares Profil, eine deutliche Charakteristik.

„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 geschmacksneutral sind, bringen sie die Reinheit der Rebsorte und der Böden verstärkt zum Ausdruck“, so Elisabetta.

Der einzige der vier neuen Foradori-Weine, der nicht in Amphoren entsteht („produziert“ oder „gemacht“ wären die falschen Worte), ist der Fontanasanta Manzoni Bianco. Er wird in Betontanks vergoren – aus biodynamischer Sicht der „zweitbeste“ Gärbehälter – und dann samt den Schalen und auf der natürlichen Hefe in 20-Hektoliter-Fässern aus Akazie gereift. Warum keine Amphoren? Elisabetta: „Die Amphore braucht eine eher ‚neutrale‘ Rebsorte. Die Manzoni wäre zu intensiv für die Amphore. Deshalb habe ich mich für Akazienholz entschieden.“ Warum? „Akazie ist ein im Trentino heimisches Holz. Die Feinheit der Blätter, die Duftigkeit der Blüten – das passt gut zur Manzoni. Eiche hat im Trentino keine Tradition. Sie kam erst in Form von Weinfässern in unsere Region.“

Die Manzoni Bianco ist eine in den 1930er-Jahren eingeführte Kreuzung aus Riesling und Weißburgunder, benannt nach ihrem „Schöpfer“, dem Direktor der Weinbauschule Conegliano, Luigi Manzoni. Typisch sind die strohgelbe Farbe, das elegante Bouquet, eine zarten Note nach Heublumen und Honig. Am Gaumen ist der Wein voll, weich und von angenehmer Säure.

Fortsetzung auf S. 3



DIE NEUEN WEINE VON ELISABETTA FORADORI

Morei Teroldego

Warm, dicht, dunkel, mineralisch.

*

Sgarzon Teroldego

Kühl, schlank, feinfruchtig.
Morei u. Sgarzon gären und verbleiben 8 Monate in der Amphore, reifen 3 Monate im großen Eichenfass.

*

Fontanasanta Nosiola

Fruchtig, aromatisch, frisch, delikater, kräutrig, zart nussig, mineralisch, „salzig“.
8 Monate in der Amphore, 2 Monate in Akazien- bzw. Eichenfässern.

*

Fontanasanta Manzoni Bianco

Elegant, zarte Note nach Heublumen und Honig, voll, weich, angenehme Säure. Vergärung in Betontanks, 12 Monate in Akazien- bzw. Eichenfässern.

Der erste Jahrgang von Morei, Sgarzon und Nosiola war 2009. Ganz neu ist der Manzoni 2010, er ersetzt den Myrto.

SMART WINES



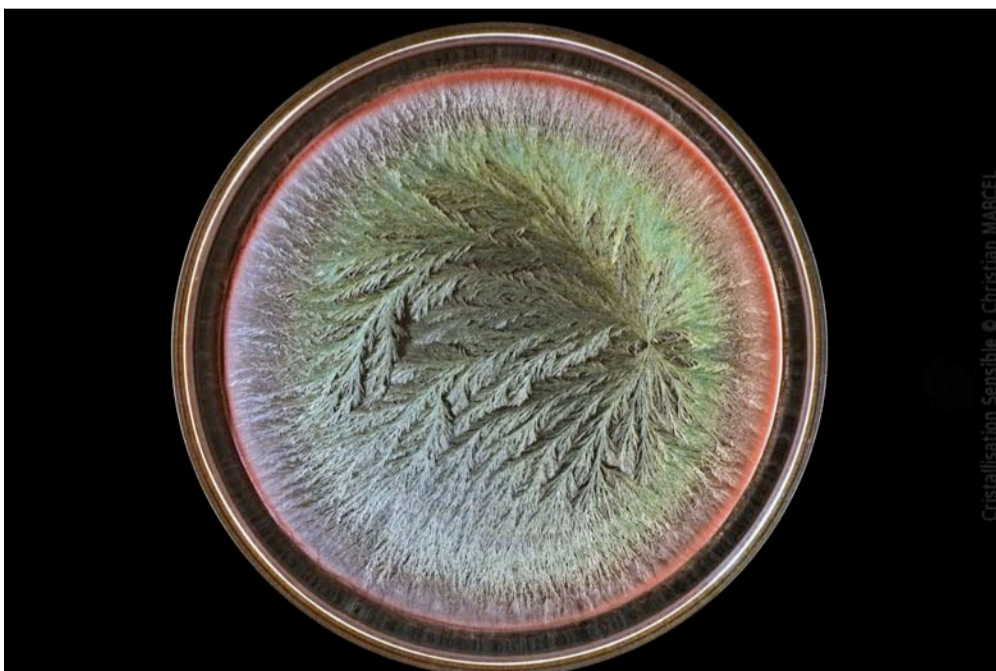
Die Amphore ist absolut geschmacksneutral, sie bringt die Rebsorte sowie den Boden – und damit den Charakter des Weins – deutlich zum Ausdruck.

Für die neuen Weine werden die Trauben mit den Schalen vergoren, die gesamte Weinbereitung läuft schonend und behutsam, ohne Pumpen oder Filtern ab, denn: „Die Selbstständigkeit der Trauben soll respektiert werden“, so Elisabetta. Die Lebendigkeit und Dynamik dieser Weine, die man beim Trinken spürt, lassen sich im wahrsten Sinn des Wortes auch „veranschaulichen“.

Mit der 1925 vom Chemiker Ehrenfried Pfeiffer eingeführten Methode der „sensiblen Kristallisation“ kann die Qualität von organischen Substanzen beurteilt werden: Dazu lässt man eine mit Kupferchloridlösung versetzte Weinprobe kristallisieren, dann analysiert und interpretiert man die an Eisblumen erinnernden Gebilde. Die Kristallbilder der biodynamischen Weine Foradoris deuten auf konzentrierte Materie, hohes

Reifepotenzial, harmonisches Gleichgewicht, starken Einfluss des Bodens, mineralischen Charakter, vorherrschende fruchtige Aromen sowie gesunde Reben und Trauben hin.

Elisabetta Foradori könnte mit Recht sagen, es seien natürliche Terroir-Weine mit einer unverkennbaren persönlichen Note. Aber sie sagt es nicht. Denn ihre Weine sprechen für sich selbst.



Wie Eisblumen: „sensible Kristallisation“ von Morei Teroldego 2010.



Ganztraubengärung bei Teroldego.