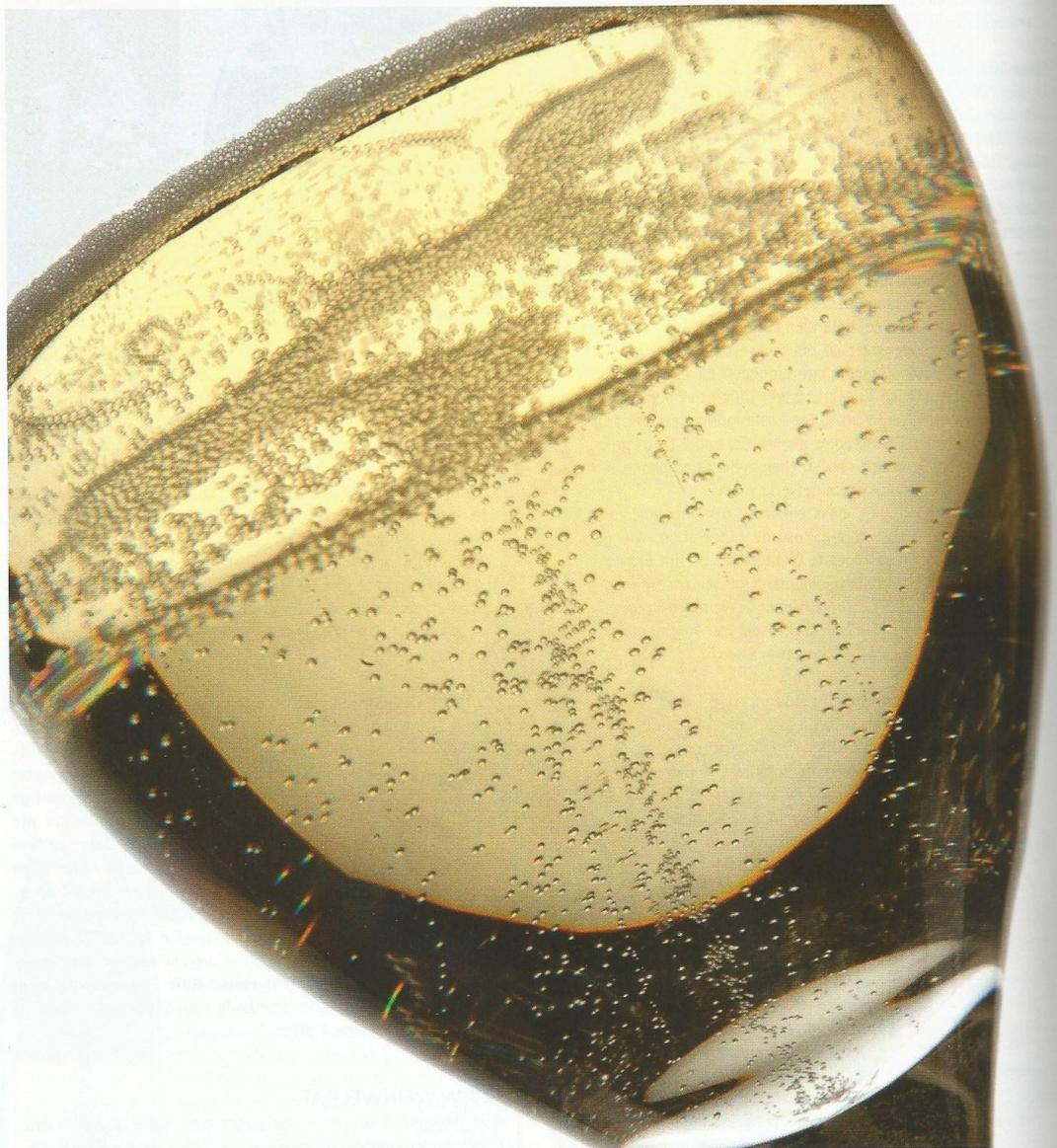


Schaumwein.pur Trentodoc

Text: Alexander Magrutsch

Schäumender Dolomit

Der Trentodoc gilt unter Liebhabern von flaschenvergorenen Schaumweinen als Geheimtipp. Qualitativ sind sie Italiens beste Alternative zu Champagner.

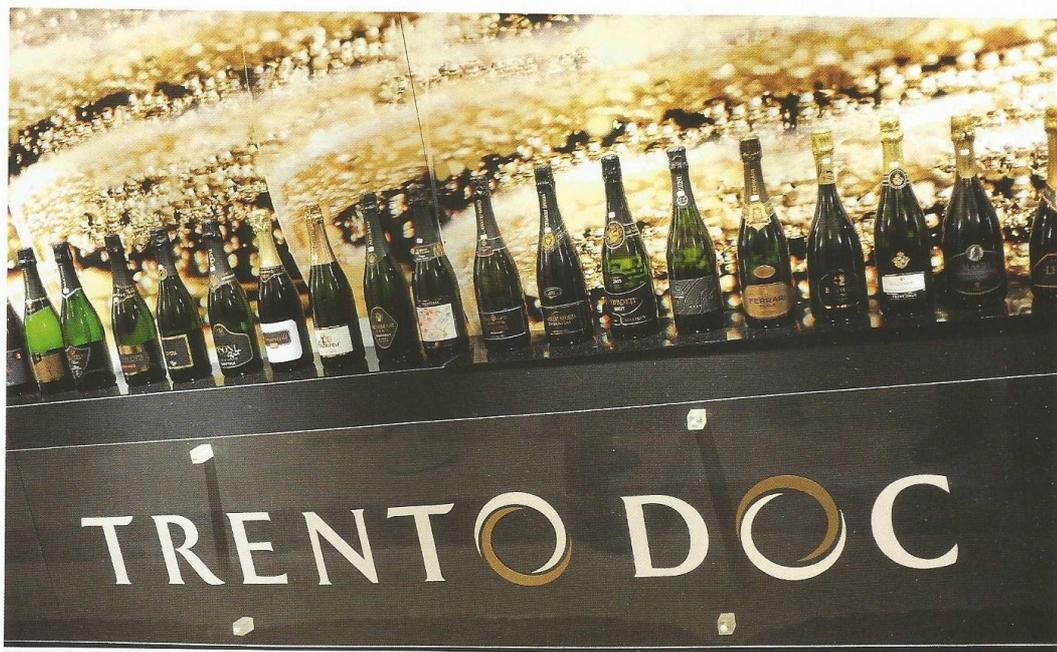


Klein aber fein! Obwohl nur 800 ha für die Trentodoc-Produktion zugelassen sind, zählen die Schaumweine aus den Bergen zum Feinsten, was die Weimwelt zu bieten hat. Viele Trentodoc basieren auf Chardonnay und reifen mehrere Jahre auf der Hefe.

Wie? Was? Italiens beste Alternative zu Champagner? Besser als Franciacorta? Ja! Und: anders als Franciacorta. Ganz anders. Der große Unterschied von Trentodoc zu Franciacorta ergibt sich aus zwei ganz wesentlichen Faktoren: dem Klima und dem Boden



Schaumwein.pur Trentodoc



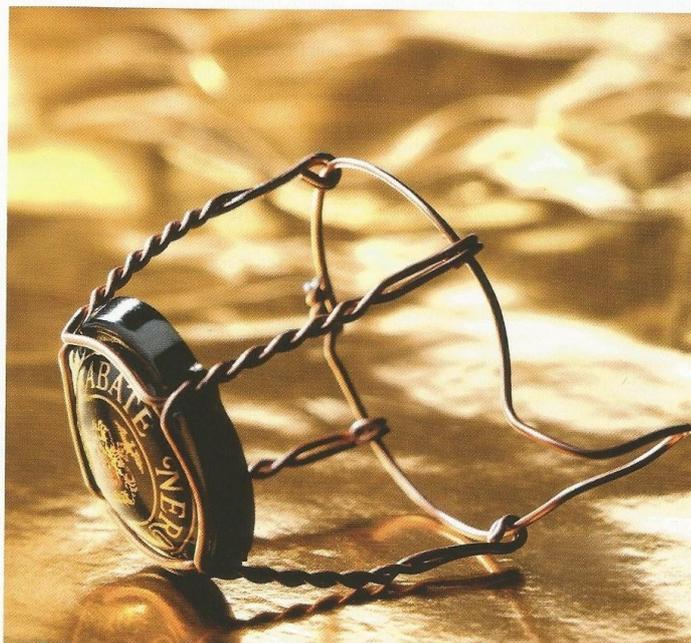
Im Palazzo Roccabruna in Trient befindet sich die regionale Vinothek, in der auch Seminare über Trentodoc angeboten werden.

Reben. Es besteht auch kein Zweifel, dass die Champagne einst die Inspiration für den Trentodoc war. Schaumwein wurde an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert in kleinem Stil bereits von einigen Winzern und Kellereien produziert. Perfektioniert wurden die traditionelle Flaschenvergärung und der Anbau der Reben von Giulio Ferrari, der nach einem längeren Aufenthalt in der Champagne auch intensiv mit der Chardonnay-Rebe zu arbeiten begann. Er hat die gute Eignung der Böden im Zusammenhang mit dem Klima für die Erzeugung geeigneter Sekt-Grundweine erkannt. 1902 ist das Jahr der Gründung der Kellerei Ferrari, der Top-Wein des Hauses ist nach dem Gründer Giulio Ferrari benannt.

Verleiht also das Dolomitgestein den Trentodocs ihre feinmineralische Note, so stammt die oftmals kräuterige Würze von der vorherrschenden Sorte Chardonnay. Ebenfalls für die Trentodoc-Weine zugelassene Sorten sind der Pinot noir, Pinot blanc und die kaum anzutreffende Pinot Meunier. Generell wirken die Weine aus reinsortigem Chardonnay etwas rassistiger, mit oft kräuteriger Würze in Kombination mit den Hefe-Aromen durch die Flaschengärung und -lagerung. Bei reinsortigen Pinots noirs und Cuvées von Chardonnay und Pinot noir blitzen die feine beerige Frucht des Pinot und seine Eleganz durch. Die Mindestreifezeit eines Trentodoc auf der Hefe variiert: Das Minimum beträgt

15 Monate (zum Vergleich: Champagner muss vor dem Verkauf zwar mindestens 15 Monate auf der Flasche reifen, davon aber nur mindestens 12 Monate auf der

Hefe lagern), 24 Monate für einen Jahrgangswein (Champagner 36 Monate) und 36 Monate für eine Reserva. In der Praxis reifen die Basis-Trentodocs meist 24 Mo-



Abate Nero erzeugt vom Extra Brut bis zum Extra Dry eine schöne Bandbreite an Stilen.

nate und mehr auf der Hefe, entsprechend länger auch die Jahrgangsweine und Riserven. 48 und 60 Monate Reife auf der Hefe sind bei den Top-Betrieben keine Seltenheit, sondern eher die Regel.

Ein großer Unterschied zur Champagne besteht – neben den klimatischen und geologischen Aspekten – in der Zusammenstellung der Grundweine. In der Champagne wird viel mit Reserveweinen früherer Jahrgänge gearbeitet, während man im Trentino auch bei den Weinen ohne Jahrgangsbezeichnung oft zu 100 % Weine von einem Jahrgang verwendet. Manchmal ist das an den Rückenetiketten zusammen mit dem Datum des Degorgements ersichtlich. Für den Liqueur d'expédition zur Bestimmung der Dosage werden bei den besuchten Kellereien in der Regel die versetzten Weine verwendet.

Zu wenig bekannt

Trentodoc ist nicht gerade eine bekannte Herkunft für hochklassigen Schaumwein. Nicht einmal in Italien selbst, dem wichtigsten Absatzmarkt, ist Trentodoc ein Begriff. Das hat mehrere Ursachen. Eine davon ist die Struktur, da wenige Genossenschaften mit 80 % der Produktion die gesamte Trentiner Weinwirtschaft bestimmen und sieben Millionen Flaschen Schaumwein nicht gerade viel sind. Der Name „Trentodoc“ ist auch nicht unbedingt ein Hinweis auf Schaumwein. Und da ist sie auch schon, die Zwickmühle, in der sich die Weingüter mit ihrem Trentodoc befinden: Im Trentino gibt es eine ganze Menge guter Stillweine internationaler wie regionaler Sorten, die unter der „Trentino DOC“ zusammengefasst sind und den Großteil der Produktion ausmachen. Dazu gesellt sich der Schaumwein Trentodoc: DOC-Verwirrung macht sich breit.

Anders als in der Franciacorta, wo es ebenfalls Stillweine – allerdings in sehr geringem Umfang – gibt, hat man es hier noch nicht verstanden, durch einen starken Marketingauftritt den Namen „Trento“ beim Konsumenten automatisch mit Schaumwein zu verbinden. Weiters kommt hinzu, dass der Großteil der kleinen Kellereien Trentodoc als Teil des gesamten Sortiments produziert. Das sind oft nur wenige tausend Flaschen. Spezialisten wiederum schaffen 30.000 bis 50.000 Flaschen pro Jahr. Nur die großen Genossenschaften produzieren im 6- oder 7-stelligen Bereich Trentodoc. In der Kellerei Ferrari wird über die Hälfte der sieben Millionen Flaschen Trentodoc produziert. Der Name „Ferrari“ ist zwar bekannt für Schaumwein, als Marke aber so stark, dass kaum jemand das Trentino oder den Trentodoc damit assoziiert.



Typischer Ausblick im Trentino: vom Weinberg ins Weintal.

Trentodoc.Tipps

● Abate Nero

Das Weingut wurde in den 1970er Jahren von Luciano Lunelli und Eugenio Terago di Castel gegründet und ist eine der wenigen Kellereien mit 100 % Trentodoc-Produktion. Alle Weine werden ohne Säureabbau produziert, um den typischen Charakter des Trentodoc herauszuarbeiten. Bemerkenswert sind Domini Brut, Domini Nero Brut und Riserva Cuvée Dell'Abate Brut. www.abatenero.it

● Altemasi

Altemasi ist eine von den größeren Trentodoc-Kellereien und Teil eines Big Players in Italien: Cavit. Der Großteil aller Weine wird im Stahl ausgebaut, beim Chardonnay wird der Säureabbau angewendet. Für die Vorzeigeweine Riserva Graal und Millesimato wird vom Chardonnay ein kleiner Anteil in mehrheitlich alten Barriques vergoren. www.altemasi.com

● Endrizzi

Für seinen Trentodoc besitzt Paolo Endrizzi mit Piancastello eine Lage, die wie ein typisch französisches Clos auf einer Anhöhe, geschützt von einem Waldstück, auf 350 bis 420 m angelegt ist. Die Weine überraschen vor allem dann mit einer enorm reichhaltigen Aromatik, wenn man ihnen viel Zeit zur Entfaltung im Glas gibt. www.endrizzi.it

● Ferrari F.lli Lunelli

Ferrari ist untrennbar mit der Geschichte des Trentodoc verbunden und fast schon ein Synonym für denselben geworden. 12 Trentodocs umfasst die Kollektion und wird vom Chardonnay als wichtigste Traube dominiert. Bis auf die Riserva Lunelli werden alle Weine im Stahl vergoren und ausgebaut. Klassiker und Benchmark des Hauses sind die Perlé. Prestigewein ist der Giulio Ferrari. www.ferraritrento.it

● Maso Martis

Antonio und Roberta Stelzer befassen sich seit dem Jahrgang 1990 mit der Produktion

von Trentodoc. Durch den im Vergleich höheren Anteil von Blauburgunder und die teilweise Vergärung im Barrique weisen ihre Trentodocs neben einer gewissen Fülle großen Rückhalt und Struktur auf. www.masomartis.it

● Methius

Die zwei befreundeten Önologen Carlo Dorigati und Enrico Paternoster erzeugen seit 1986 diesen Solitär im Keller vom Weingut Dorigati. Der Methius wird als Reserve aus Chardonnay und Pinot nero produziert, reift 60 Monate auf der Flasche und erhält dadurch seine weinige und feine Struktur. Methius zählt zu den Top-Trentodocs. www.dorigati.it

● Opera

Ein junges Projekt, das auch mit seiner modernen Architektur ein Zeichen setzt. Seit 2006 wird im 300 bis 800 m hoch gelegenen Valle di Cembra Trentodoc erzeugt. Bereits die ersten Jahrgänge vom Brut und Rosé konnten überzeugen. www.operavaldicembra.it

● Pedrotti

Die Schwestern Chiara und Donatella Pedrotti leiten die Kellerei, die nur ganz wenig Eigenfläche besitzt. Der fruchtbetonte und frische Trentodoc-Stil wird hier sehr gut umgesetzt. Die länger auf der Hefe reifen Reserve-Weine besitzen zudem viel Würze, sind aromatisch und vielschichtig. www.pedrottispumanti.it

● Revì

Paolo Malfer betreibt seit 1982 die Schaumwein-Produktion im kleinen Rahmen mit derzeit 20.000 Flaschen. Es wird mit Hefen experimentiert, die in Zukunft noch mehr die Fruchtbrillanz in den Weinen hervorheben sollen. Alle Trentodocs sind Jahrgangsweine, der fruchtbetonte und frische Stil wird hier wunderbar umgesetzt. Pinot nero spielt dabei keine unwichtige Rolle. www.revispumanti.com