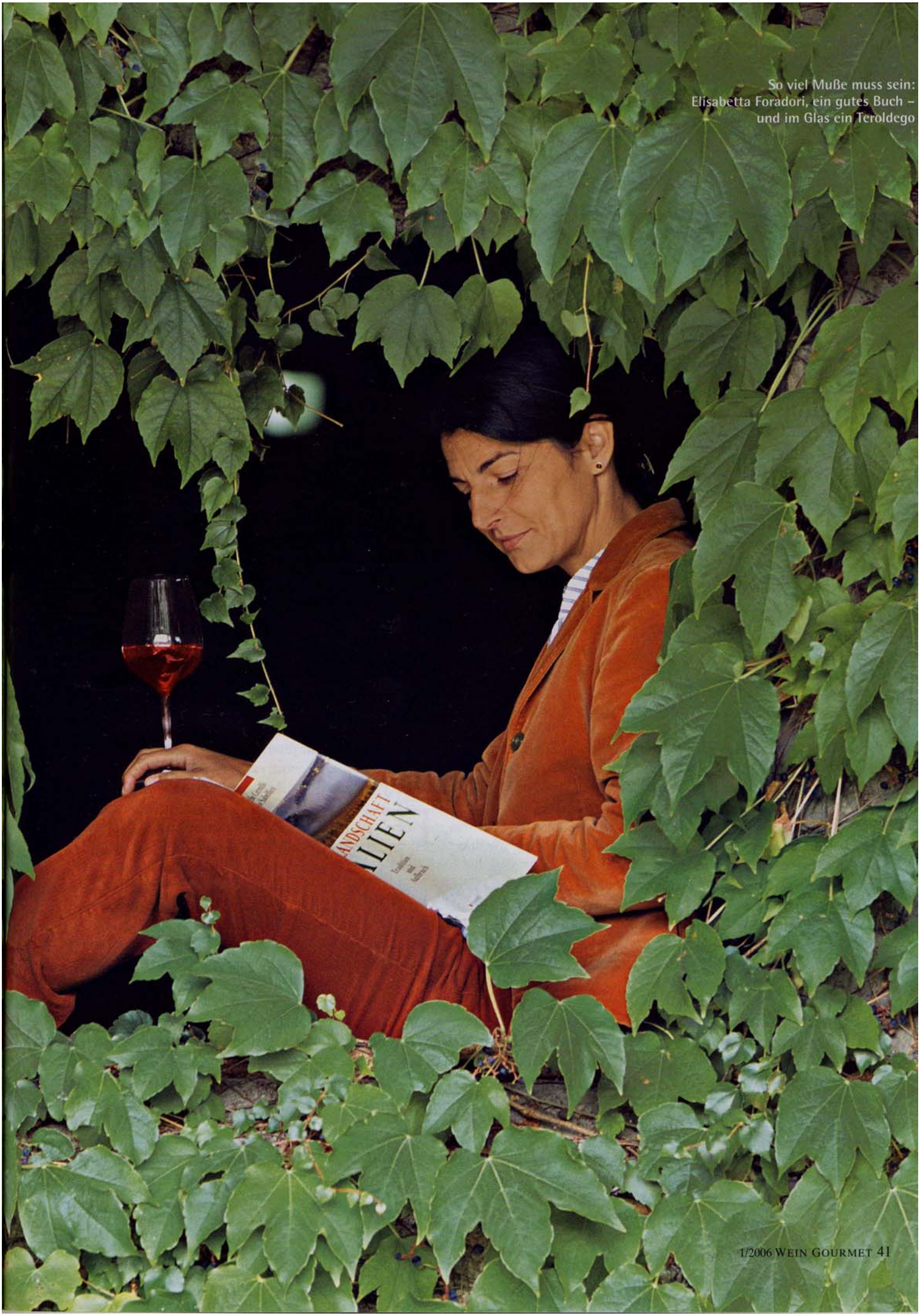
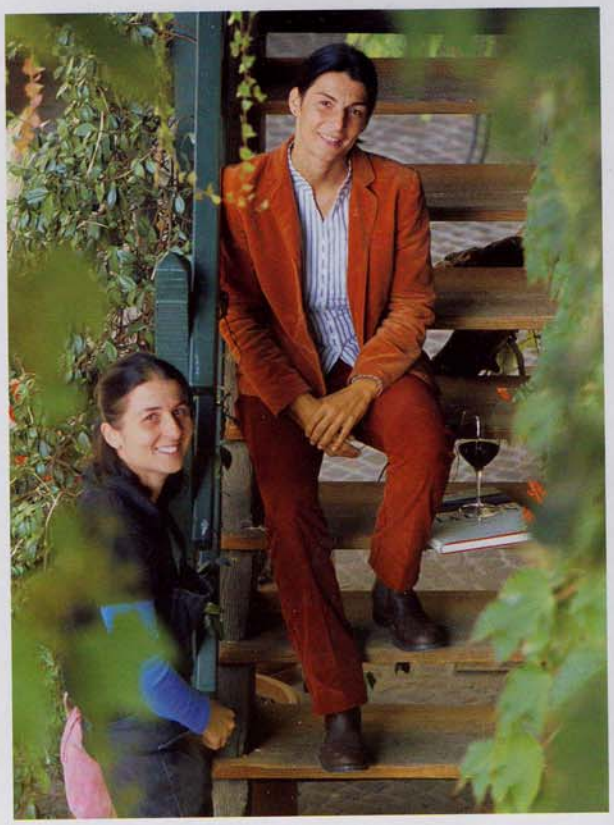
Die Königin des Teroldego

Text: Madeleine Jakits, Fotos: Stefano Scatà

Die Brennerautobahn führt zwischen Bozen und Trento am Städtchen Mezzolombardo vorbei. Es ist die Heimat der Winzerin Elisabetta Foradori. Diese Frau von Format produziert dort einen von Italiens elegantesten Roten – den „Granato" aus der lokalen Rebsorte Teroldego.



So viel Muße muss sein:
Elisabetta Foradori, ein gutes Buch –
und im Glas ein Teroldego



Ganz oben auf der Leiter des Erfolgs: Elisabetta Foradori und Önologin Isabella (l.)

Elisabetta: souverän und in sich ruhend. Wer das Glück hat, sie besser zu kennen, kann was erleben, wenn es plötzlich vorbei ist mit Elisabettas Ernst und stiller Würde: Dann erschallt herzhaftes und unbändiges Lachen. Sie mag gute Witze.

Obgleich ihre drei Erstgeborenen schon Teenager sind und nur noch gelegentlich im Auto mitfahren, steuert Elisabetta einen siebensitzigen Familienvan durch die Haarnadelkurven oberhalb von Salurn. Nur der Kindersitz verrät, dass es noch einen Nachzügler gegeben hat, mit ihrer neuen Liebe. Der kleine Johannes ist ein Wonneproppen von gerade mal drei Jahren und bleibt heute in der Obhut seiner *nonna*, so rufen sie in Italien die Großmama. „Dieses Kind kann ich viel entspannter genießen als meine ersten drei. Damals war ich noch so unerfahren und hatte derart viel mit dem Weingut zu tun", sagt Elisabetta heute.

Wir beide wollen, wie damals, hinauf zum Oberkerschbaumerhof, ein stattliches Bauernhaus auf 750 Meter Höhe, errichtet um 1760, mit umwerfender Aussicht auf die Zinnen der Brenta-Dolomiten. Elisabettas Sommersitz und Sehnsuchtsziel für die Wochenenden. Einen Topf mit deftiger, hausgemachter *pasta e fagioli* hat uns die Oma in Mezzolombardo mitgegeben, den brauchen wir fürs Abendessen nur warmzumachen. Danach wird es feine Biokäse geben. Im Kofferraum klimpern schon verheißungsvoll die Rotweinflaschen – für unsere Weinprobe. Es soll Impressionen aus Elisabettas Winzerlaufbahn geben, auch ihren allerersten „Granato", so nennt sie ihren besten Wein. Dieser von 1986 lag schon im Fass, als wir uns kennenlernten. Spannend.

Elisabetta Foradori ist die ungekrönte Königin des Teroldego, einer roten Rebsorte, die auf der zweiten Silbe (!) betont wird und nur hier auf dem Campo Rotaliano, dem Schwemmland an der Etsch, heimisch ist. Von den Rebenkundlern der Uni Mailand kam jüngst die Nachricht, der Teroldego sei sehr wahrscheinlich um zig Ecken herum mit der Syrah verwandt. Auf jeden Fall macht die Trentiner Sorte den Winzern eine Menge Arbeit, weil sie sich nicht aus eigener Kraft aufrechthält, sondern Trieb für Trieb sorgfältig hochgebunden werden will.

IHREN BESTEN NENNT SIE GRANATO

Früher hat man dafür auch bei Foradoris das alte, raumgreifende Südtiroler Pergola-System genutzt; bis Elisabetta ab 1987 peu à peu fast gänzlich auf das moderne Guyot-System umstellte und auf jeden ihrer 20 Hektar (davon fünf gepachtet) dicht gedrängt 6000 Pflanzen setzte. Auch das Pflanzmaterial selbst, vermehrt aus alten Rebstöcken, hat sie im Laufe der Jahre immer weiter verbessert.

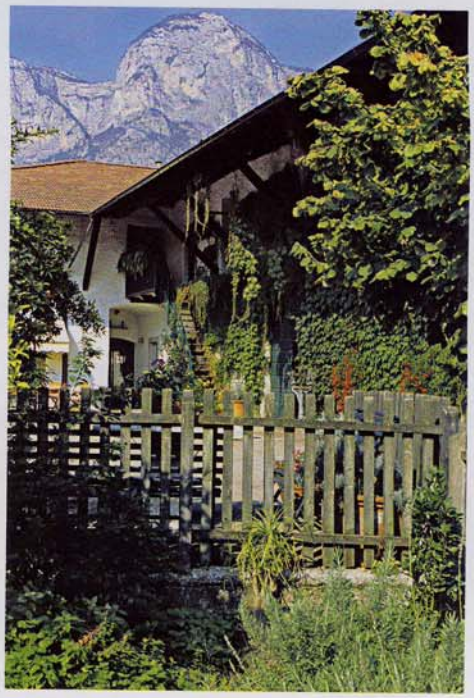
Das Trentino ist vor allem eine Weinregion der Genossenschaften und stand stets ein wenig im Schatten des ruhmreichen Nachbarn Südtirol. Für internationales Aufsehen sorgt in erster Linie der Teroldego der Elisabetta Foradori, sie ist die Winzer-Ikone ihrer Heimat, die das einstige Ansehen der Rebsorte wiederbelebt hat. Zu Zeiten der k.u.k.-Monarchie war die nämlich am Wiener Hof sehr gefragt, und die Weinbauern an der Etsch brachten es mit ihr zu Wohlstand. Sie nutzten sie, um stattliche Höfe und

Den Ernst und die stille Würde von damals hat Elisabetta Foradori nie abgelegt. Damals, als wir uns das erste Mal in ihrem Elternhaus in Mezzolombardo an der Etsch trafen: Das ist jetzt beinahe 20 Jahre her, sie war noch keine 23 Jahre alt, aber bereits mit ihrer Ausbildung zum *enotecnico* an der Weinbauschule im nahen San Michele all' Adige fertig. Damals. Da musste sie sich als einziges Kind der Familie sputen, um ohne den einen oder anderen Umweg, den mancher in diesem Alter gern einschlägt, ihr Erbe anzutreten: das Weingut Foradori.

Denn als der Vater 1976 plötzlich starb, war sie noch ein Schulmädchen. Die zupackende Mama rettete den Hof über die Zeit, bis die Tochter so weit war.

Elisabetta: schwarzglänzendes Haar, und auch jetzt, wo sie bald 41 wird, immer noch keine Spur von Make-up. Eine schöne Frau mit dunklen Augen, zierlich von Statur, aber nicht zerbrechlich. Eher zäh, nicht unterzukriegen. Mit 24 Jahren war sie schon verheiratet, mit einem deutlich älteren Mann aus Schwaben, „vielleicht auch, weil meine Mutter gerade das nicht wollte", sinnt sie über ihre Ehe nach, die lange genug hielt, um Emilio, Theo und Myrtha zur Welt zu bringen.

Modern gestalteter Verkostungsraum in Mezzolombardo. – Im Hintergrund die imposante Kulisse der Brenta-Dolomiten



Naturkeller zu errichten. Mit dem Ende der Monarchie ging es auch mit dem Trentiner Weinbau abwärts, die Güter waren für kleines Geld zu haben. So gelangte 1930 die Azienda Agricola in Mezzolombardo an die Foradoris.

„Der junge, fruchtige Teroldego interessiert mich heute professionell eigentlich am wenigsten", sagt Elisabetta abends beim Anfeuern ihres alten Küchenherds, „aber wenn er gereift ist, duftet er wie ein orientalischer Bazar – dieser Reichtum an Gewürznoten begeistert mich." Die Noce – ein Nebenfluss der Etsch –, an deren Ufern sich Elisabettas beste Weinberge erstrecken, steuert mit ihren Ablagerungen von Porphyr, Kieseln und fast kürbisgroßen Granitbrocken eine raffinierte, dunkle, mitunter sogar etwas strenge Mineralität und einen Bleistiftton bei. Aus den besten Trauben keltert die Winzerin in guten Jahren ihren Top-Wein, den berühmten „Granato". Sie nennt ihn so nach dem Granatapfel, der – wie einst der Rebstock – aus Armenien und Persien kam. Er versinnbildlicht mit seinen vielen Kernen Fruchbarkeit, aber auch die Vielfalt der Aromen, die Elisabetta in ihrem Wein sucht.

Wir haben den Suppentopf mit Genuss geleert, eine gute Grundlage für die „Granato"-Probe. Hochelegant zeigt sich der 1999er, wenn auch noch zugeknöpft, eine Anmutung von Trockenfeigen in der Nase. Über ihre Weine urteilt die Winzerin uneitel und selbstkritisch: „Der 2000er war mal genauso protzig wie der aus dem heißen Jahr 2003. Aber jetzt trinkt er sich gut, er ist schon ziemlich entwickelt. Der 2003er dagegen: ein *fruttone*, eine Fruchtbombe, geradezu untypisch für den Teroldego, überhaupt nicht meine Vorliebe."

Beide sind wir ganz hingerissen vom 2001er: Zwar ist er noch reserviert und unfertig, aber man spürt die Eleganz und große Länge dieses Weins. Eine wunderschöne, kraftvolle Mineralität gibt ihm Profil, „da spürst du die Dolomiten", begeistert sich Elisabetta. Und diesen Wein trinken die Leute jetzt schon! Ein Jammer sei das, meint die Winzerin. Ihre Empfehlung: Den einfachen „Teroldego Foradori" fünf Jahre nach der Ernte trinken, dem „Granato" jedoch mindestens sieben, besser acht oder mehr Jahre geben, damit er überhaupt das Potenzial dieser Rebsorte zeigen kann. Genießer sollten jetzt lieber den seidigen 2002er „Granato" trinken und den tiefgründigeren 2001er noch ein Weilchen schonen. Dann werden auch die Tannine etwas freundlicher sein. Gekonnt eingesetzt ist bei allen „Granato" der edle Touch des Barrique.

Glücklich, wer noch vom 1991er („der erste gute ‚Granato', den ich gemacht habe") oder vom 1996er im Keller hat: Diese Weine verwöhnen mit der orientalischen Opulenz, an welcher der Winzerin so viel liegt. Und sie zeigen, dass Teroldego ähnlich altert wie Pinot noir und dann mit fast ätherischer Duftigkeit betört – würzig und konzentriert. ▶▶▶

Ein grünes Kleid aus Weinlaub schmückt den Hof der Foradoris: Hinter der Tür standen einst die Kühe, heute lagern dort die Weinkisten

Unser Wiedersehen feiern wir heute Abend mit Elisabettas allererstem „Granato“ von 1986: Der Wein verströmt herrliche Düfte von Trockenfeigen, Datteln, Pfeffer, Kardamom und vielem mehr, was ansonsten orientalischen Gewürzbasaren entströmt. Im Geschmack gesellt sich zur reifen, geradezu burgundisch schmeichelnden Frucht noch ein feiner Unterton von Mokka: 20 Jahre alt – und über Stunden mit tollem Stehvermögen gesegnet. Ein Weinerlebnis, auf das zu warten sich gelohnt hat.

„Ich mag den Teroldego und habe immer versucht, ihn zu verbessern“, sagt Elisabetta. „Aber ich wollte vor meinem 40. Geburtstag noch eine neue Herausforderung.“ Darum hat sie mit zwei Südtiroler Freunden „Ampeleia“ gestartet, ein neues Weinprojekt. In der Maremma, nördlich von Grosseto, auf altem Etruskerland und zu Füßen eines mittelalterlichen Dorfes mit dem unaussprechlichen Namen Roccatederighi. Es sind schon 50 Hektar bepflanzt, die höchsten Lagen in bis zu 600 Meter Höhe mit Cabernet franc, etwas tiefer Sangiovese und Merlot. Daraus wurde 2003 der erste glutvolle „Ampeleia“ gekeltert. Doch Elisabettas neuer Wein soll noch „mediterraner“ werden, dank Grenache, Carignan, Mourvèdre und Alicante. Also dann insgesamt sieben Sorten von unterschiedlichen Böden – und mit Finesse im Barrique ausgebaut.

Nun heißt es pendeln – jeden Monat mindestens einmal nach Roccatederighi, möglichst ohne in Radarfallen zu tappen. Manchmal wünscht sie, „ich hätte nur zwei, drei Hektar und meine Ruhe“. Doch wenn sie dann wieder den Geruch von gärendem Most in der Nase hat, fallen alle Zweifel von ihr ab. „Sobald der neue Jahrgang geboren wird, bin ich enthusiastisch dabei und möchte nichts verpassen. Der Herbst versöhnt mich mit allem, er ist meine Lieblingsjahreszeit.“

Auch in Mezzolombardo tut sich Neues: Elisabetta stellt seit nunmehr fast vier Jahren in aller Stille auf biodynamischen Weinbau um. „Ich muß noch viel lernen und verstehen. Die Bauern, die hier in der Gegend nach diesen Methoden wirtschaften, sind mir gute Gesprächspartner. Auch meine Kollegen Marc Kreydenweiss im Elsass, Didier Dagueneau an der Loire und Lalou Bize-Leroy in Burgund haben mir viel geholfen.“ Elisabetta studiert die Schriften Rudolf Steiners und ist fasziniert von seinen Gedanken. Merkwürdig findet sie „dass Steiner auf Fotos nie lacht. Er hat etwas Irres, Besessenes in den Augen. Das passiert mir hoffentlich nie.“

Nachdenklich steht sie vor der Lagerhalle ihres Weinguts. „Das“, erinnert sie sich, „war vor Jahrzehnten mal unser Kuhstall, als wir noch Vieh hatten. Jetzt käme mir für die Biodynamik im Weinberg der Dung

FFFFF *Trentino: Azienda Agricola Foradori, Via Damiano Chiesa 1, I-38017 Mezzolombardo (TN), Tel. 0039-04 61 60 10 46, Fax 04 61 60 34 47, info@elisabettaforadori.com, www.elisabettaforadori.com, Inhaberin und Kellermeisterin: Elisabetta Foradori, Rebfläche: 20 Hektar, Besuch: n.V., Jahresprod. ca. 180 000 Flaschen, „Teroldego Foradori“ € 13,50, „Granato“ € 36,50 Bezugsquellen nennt Smart Wines, Im Klapperhof 33, 50670 Köln, Tel. 0221-12 04 47, Fax 12 30 90, smart@smart-wines.de*

FFF□□ *Toskana (Maremma): Società Agricola Ampeleia, Località Meleta, I-58028 Roccatederighi (GR), Tel. 0039-05 64 56 71 55, Fax 05 64 56 71 46, info@ampelaia.it, www.ampelaia.it, Inhaber: Elisabetta Foradori, Giovanni Podini, Thomas Widmann, Kellermeister: Marco Tait, Rebfläche: 50 Hektar (derzeit 30 Hektar in Produktion), Jahresproduktion: derzeit 54 000 Flaschen, Besuch: nicht möglich. Ampeleia IGT Toscana € 16,50 (vorläufig nur direkt ab Weingut)*

Das Angebot für ein Probierpaket mit Foradori-Weinen finden Sie im WEIN GOURMET-Club ab Seite 119