

Granato I.G.T. Vigneti delle Dolomiti Rosso

Foradori

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: 2024+
Restzucker: < 1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Biogene Amine: Biogene Amine

0,75l
ITT23115

Elisabetta Foradori, Winzerin im nördlichen Trentino, gleich hinter der Sprachgrenze, wird als die »Königin des Teroldego« bezeichnet. So heißt eine der großen roten Rebsorten Italiens, die noch immer wenig bekannt ist, obwohl Elisabetta inzwischen zu den bekanntesten Winzerpersönlichkeiten Italiens gehört. Rebsorten kann man sich eben weniger merken als Namen oder Gesichter.

Teroldego ist uralt. 1383 wurde die Rebsorte erstmals urkundlich erwähnt. Mitten im Etschtal hat der zufließende Fluß Noce im Laufe der Jahrhunderte steiniges Geröll aus den Bergen in die Ebene transportiert, wo auf tiefgründigen Kiesböden im milden Klima des Talbodens beste Wachstumsbedingungen für den Weinbau herrschen. In den 1960er und 1970er Jahren, als auf dem gesamten Agrarsektor blindwütig erneuert wurde, wäre auch der Teroldego fast von der Bildfläche verschwunden. Für höhere Erträge hatte man einen Klon gezüchtet, der Ende der siebziger Jahre praktisch die gesamte Rebfläche des Campo Rotaliano bedeckte. Elisabetta Foradori, die große Dame des Teroldego, erkannte die Chance der alten, spätreifenden Rebsorte und machte sich 1985 auf die Suche nach alten Rebstöcken. Sie fand eigenständige Varietäten, vermehrte sie und entwickelte daraus per Massenselektion ihre heutige klonale Vielfalt. Doch ihr Kampf ist nicht vorbei. Heute werden die besten Weinberge durch Grundstückspekulation in der Rotaliano-Ebene zunehmend verdrängt und Elisabetta Foradori mußte durch Kauf versuchen, sie soweit möglich zu retten.

In den letzten dreißig Jahren hat Elisabetta Foradori die uralte Rebsorte Teroldego, von der man bis heute nicht weiß, woher sie kommt, auf die Spitze getrieben. Ihr »Granato« steht dafür. Eine Legende im italienischen Weinzirkus, einer der großen Rotweine der Welt. Ein großer Wein, eindrucksvoll, atemberaubend, sinnlich. Er hat nur einen Fehler. Er braucht Zeit. Viel Zeit. Zwar hat Elisabetta ihre Weinbereitung inzwischen so verfeinert, daß ihre Weine auch schon jung getrunken Genuss vermitteln, doch insbesondere ihr »Granato« zeigt erst was er kann, wenn er fünf, zehn und mehr Jahre auf der Flasche hatte. Er entstammt der Auslese der Parzellen »Morei« und »Sgarzon«, der ältesten Reben dort und der besten Partien im Keller, ausgebaut in neuen Fässern, in dene er zwei Jahre lang auf der Hefe reifen durfte.

»Granato« ist, unabhängig vom Jahrgang, immer ein Wein von schwarzer undurchdringlicher Farbe. Er gleitet dicht gepackt aber edel über die Zunge, duftet dunkelwürzig und balsamisch orientalisch und wirkt im Mund bei aller Gerbstoffdichte, die ihn

K&U
www.weinhalle.de

charakteristisch prägt, wie Seide, Samt und Kaschmir zugleich. Seine Gerbstoffe wirken ungezähmt in der Jugend und unglaublich edel im Alter. Dieser Wein wird nie alt. Er reift über Jahrzehnte, ohne daß man ihm sein Alter ansieht, geschweige denn schmeckt. Ein 1953er, den uns Elisabetta überließ, wirkte frisch, kühl und viel jünger, als er war. »Granato« steht für die Faszination einer großen, magisch unbekannten Rebsorte, die im Alter vielschichtige Komplexität entwickelt und nie wirklich alt wird, sondern fast endlos reift. Faszinierende Weinindividualität mit dem Zeug zum unverwechselbaren Weincharakter. Einer der eigenständigsten Rotweine Italiens mit Geschichte und Ausstrahlung.