



Espace Media AG
3001 Bern
031/ 330 39 99
www.bernerbaer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 100'016
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 15
Fläche: 21'325 mm²



RALPH BINGGELI
THE WINE DOCTOR

Für Fragen und Anregungen schreiben Sie an
Dr. med. Ralph Binggeli:
redaktion@bernerbaer.ch

La donna del vino

Auf dem Weg vom Brenner zum Gardasee, lässt man das Trentino im wahrsten Sinne des Wortes meist links liegen. Dabei liessen sich bei der innovativen Winzerin Elisabetta Foradori in Mezzolombardo wunderbare Teroldego-Weine verkosten.

Der Sage nach soll in den Felshöhlen des nördlichen Trentino ein blutrünstiger Drache gelebt haben, der die Bevölkerung des ganzen Tales terrorisierte. Ein kluger Ritter legte sich deshalb mit einem grossen Spiegel auf die Lauer. Als der das Fabelwesen mit seinem Antlitz konfrontierte, war dieses so verduzt, dass es die Gefahr nicht erkannte und mit dem Speer erlegt werden konnte. Um der Bevölkerung kundzutun, dass die Gefahr vorüber sei, wurde der Drache durch das ganze Tal getragen. Dabei

tröpfte Blut auf die Felder, woraus bereits in den nächsten Tagen Teroldego-Reben sprossen.

Teroldego wird nahezu ausschliesslich in der Rotaliana-Ebene des Etschtals kultiviert. Bis zu Beginn der 1980er Jahre wurden hieraus charakterlose Massenweine produziert. Dies änderte sich wenige Jahre später, als Elisabetta Foradori das elterliche Weingut nach dem frühen Tod ihres Vaters übernahm. Zusammen mit der Universität Mailand begann sie die Traube zu untersuchen, alte Reben aus-

zuscheiden, in einer anderen Form aufzuziehen (Guyot statt Pergola) und die Erntemenge drastisch zu reduzieren. Ihr «Granato» gilt heute als Gradmesser

eines
Teroldegos
und wird regelmässig hoch bewertet.

Ampeleia

Irgendwie schien ihr das Tal aber doch etwas zu klein zu sein, sodass Elisabetta Foradori im Jahre 2002 mit zwei Partnern ein weiteres Weingut gründete, fernab von der Heimat in der toskanischen Maremma. Dort entstehen Weine, wie sie die Leute lieben. Da gibt es beispielsweise den «Unlitro»,

eine Flaschengrösse, die sich als Begleitung zu Pasta oder Grilladen immer grösserer Beliebtheit erfreut. Allerdings habe ich ihn in der Schweiz noch nicht entdeckt. Dafür habe ich den fruchtig-frischen «Kepos» (18 Franken) gefunden, eine Assemblage aus Trauben des Mittelmeerraumes. Dieser delikate Wein ist sehr sauber vinifiziert und hat kein Holz an Bord. Von Antonio Galloni (früher Parkers Mann in Italien) erhielt die Ausgabe 2011 immerhin 93 Punkte! Wer es etwas deftiger mag, der liegt beim Topwein namens «Ampeleia» (31.50 Franken) goldrichtig. Dieser folgt dem Trend der Maremma zur Produktion Cabernet-Franc-betonter Weine. Dieser holzausgebaute Wein besitzt in gleichem Masse Stoff und Mineralität und verleidet auch am Ende des Abends noch nicht!

Datum: 20.01.2015



Bindella
la vita è bella

Espace Media AG
3001 Bern
031/ 330 39 99
www.bernerbaer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 100'016
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 15
Fläche: 21'325 mm²

Kepos von Foradoris Weingut Ampeleia in der Toskana: Der aktuelle Jahrgang 2012 dürfte seinem Vorgänger in nichts nachstehen. Kepos 2012 und Ampeleia 2011 können am Samstag, 24.01 im Ristorante Verdi von 11 bis 16 Uhr verkostet werden. Sie sind bei Bindella bis Mitte Februar zu den im Text erwähnten Aktionspreisen erhältlich.

