

Ein charmantes Stück Italien inmitten der Alpen: Trento ist berühmt für imposante Berge, prachtvolle Palazzi – und sensationelle Trentodoc-Spumanti! Wir haben uns einen Tag lang an die Fersen von Camilla Lunelli geheftet, die das Schaumweinhaus Ferrari zusammen mit ihrer Familie führt.

Mein Trento





Der imposanten Kulisse
zum Trotz: Camilla Lunelli
ist die Bescheidenheit
in Person.



- 1 Villa Margon 8 km 🚗
- 3 Locanda Margon

200 m



«Treffen wir uns an der Piazzetta Lunelli. Danach fahren wir zur Villa Margon hoch. Meine Kollegin Anna holt dich ab, halte Ausschau nach einem weissen Fiat 500 mit Ferrari-Schriftzug.» Soweit die Anweisungen von Camilla Lunelli per E-Mail. Und als dann Anna in ihrem Auto anbraust und uns wild gestikulierend und schwatzend durch den Morgenverkehr der Stadt kurvt (die ItalienerInnen haben dafür ein wunderbares Wort: chiacchierare – plaudern), hoch hinauf zur ehemaligen Sommerfrische der Familie Lunelli, wird uns erstmals bewusst, was die Familie für Trento wohl bedeuten muss. Was Camilla, die schon auf dem Kiesplatz im Hof wartet, natürlich sogleich dementiert. Sie ist die Bescheidenheit in Person.

Die Villa Margon 1 stammt aus dem 16. Jahrhundert und gilt als eine der prachtvollsten Renaissance-Villen der ganzen Region. Sie liegt etwas ausserhalb der Stadt, oberhalb der Gemeinde Ravina. Baron Salvadori schenkte sie den Lunellis, als sie die Weinberge rund um die Villa kauften. «Ich habe diesen Ort schon immer geliebt», sagt Camilla Lunelli, und es ist nicht schwer zu verstehen, warum. Das Anwesen liegt inmitten dichten Grüns, umgeben von Wald und Reben, und hinter dem Haus erhebt sich der schroffe Fels, der so typisch ist fürs Trentino, gegen den Himmel. Als ihre Kinder klein waren, wohnte Camilla Lunelli mit ihrer Familie jeweils von Mai bis Oktober auf Margon. «Natur, so viel man will, man kann Rehe sehen und Vögel. Meine Kinder sind hier frei und ein bisschen wild aufgewachsen. Aber es ist auch ein abgeleg-

ner Ort, es gibt beispielsweise keinen Bus. Spätestens mit Teenagern ein gewichtiger Nachteil.» Camilla lacht.

Die Villa Margon war in den Jahren des Konzils von Trient (1545–1563) Herberge für Kardinäle, Bischöfe und sogar Kaiser. Fresken und Gemälde zeugen etwa von den Triumphen von Kaiser Karl V. «In diesem Gebäude befinden sich 500 Jahre Geschichte», sagt Camilla Lunelli und deutet auf die verblassten Zeichnungen an der Fassade. «Die Fresken im Aussenbereich wurden zweimal restauriert. Im Inneren jedoch ist die Villa so, wie sie schon immer war.» Wir treten ein, die Augen müssen sich erst an die Dunkelheit gewöhnen, aber dann: wow! «Die Villa wurde immer nur im Sommer genutzt, ohne Heizung, deshalb sind die Farben – Rot, Gelb, Blau – bis heute in so perfektem Zustand.» Für das Blau etwa wurde kostbarer Lapislazuli verwendet, die Farbe galt als Symbol für das Leben und das Göttliche.



1

Villa Margon

Eine der prachtvollsten Renaissance-Villen der Region. Wie wär's damit? Zuerst die Schaumweinkellerei Ferrari besuchen, dann ein Abstecher in die 500-jährige Villa Margon - und zum Abschluss ins Sternerestaurant Locanda Margon: ein prickelndes Programm.

ferraritrento.com
visit@ferraritrento.it



Das Innere der Villa Margon strahlt bis heute in den Originalfarben.

Kleiner Spaziergang, grosse
Aussicht: Ein Abstecher
zum Castello del Buonconsiglio
lohnt sich.



Offener Horizont und Weitsicht

Aufgewachsen ist Camilla Lunelli in Trento. Von 19 bis 29, also zehn Jahre lang, lebte sie im Ausland, war drei Jahre für die Uno in Afrika tätig, und sie hofft, ihre Kinder werden es ihr später gleichtun. «Grosse Städte, andere Zusammenhänge, das erweitert den Horizont. Aber ich bin sehr glücklich, dass ich nach Trento zurückgekehrt bin.» In der Stadt leben 100 000 EinwohnerInnen, in der ganzen Provinz eine halbe Million. «Verglichen mit Rom sind das winzige Dimensionen, aber wir haben einige spannende Forschungszentren und alle wichtigen Fakultäten in der Stadt: Physik, Ingenieurwesen, seit drei Jahren sogar Medizin. Das hat eine Menge junger Leute nach Trento gebracht.» Die Lebensqualität sei hoch, insbesondere für Italien. Und das sage nicht sie, sondern die Statistiken. «Ich habe heute Morgen in der Zeitung etwas zur Kriminalität gelesen. Trento war die Nummer 100 von 106 Provinzen. Es ist bei uns also ziemlich sicher.»

Ziemlich sicher ist auch Lunellis Position im Markt. Ihr Schaumweinhaus Ferrari ist die Numero uno in Italien, von den zwölf Millionen Flaschen Spumante, die in der Appellation Trentodoc pro Jahr produziert werden, keltert Ferrari etwa 60 Prozent. 2018 erzielte das Unternehmen einen Umsatz von 100 Millionen Euro, 2022 verzeichnete die Lunelli-Gruppe, die nebst Edelspumante auch Stillwein keltert, ein zweistelliges Wachstum. Ferrari sponsert glamouröse Galas wie die Oscars und Grammys und die Formel-1-Piloten stossen auf dem Podest seit 2021 mit Trentodoc-Spumante an. Kurz: Die Familie Lunelli hat einen gewichtigen Beitrag dazu geleistet, dass das Trentino zu einer der führenden Schaumweinregionen Italiens aufgestiegen ist.



Ganz gelassen: Trento gehört zu den friedlichsten Städten Italiens.

Die Sterne im Blick

Egal, wo man in Trento steht, in jeder Strassenflucht erheben sich am Ende die imposanten Berge. «Wo sonst kann man am Samstag auf dem Gardasee surfen und am Sonntag in den Dolomiten klettern gehen?» Camilla Lunelli ist sehr naturverbunden, liebt es, draussen zu sein. «Gutes Essen und schöner Wein sind wunderbar, aber es ist schon gut, sich auch ein bisschen zu bewegen.» Also steigen wir – wieder unten in der Stadt – zu Fuss zum Castello del Buonconsiglio ² hoch. Das Schloss war vom 12. bis zum 18. Jahrhundert Sitz der Fürstbischöfe, die grösste und wichtigste Burganlage von ganz Trentino-Südtirol, und beherbergt heute eine Archäologie- und Kunstsammlung. «Vor allem aber hat man von hier oben den schönsten Weitblick!» Wir stehen in der imposanten Loggia, gotisch-venezianische Spitzbögen, die Herbstsonne wirft sanfte Schatten, und zu unseren Füissen liegt die Stadt. «Schau, da oben waren wir eben», sagt Camilla und deutet auf den bewaldeten Berg auf der anderen Talseite – wo auch das firmeneigene Spitzenrestaurant der Lunellis liegt, die Locanda Margon.



Edoardo Fumagalli kocht in der Locanda Margon nicht nur auf Sternenniveau, sondern auch äußerst Bubbles-kompatibel.

Der junge Chefkoch Edoardo Fumagalli hat sich bereits einen Michelin-Stern erkocht. Seine Philosophie: radikal lokal und die Kreationen so, dass sie mit den Ferrari-Schaumweinen harmonieren (Rezepte ab Seite 22). «Wenn ich nicht in der Locanda Margon **3** esse, was ich häufig und gerne tue, dann treffe ich mich in der Osteria Il Capello **4** zum Lunch. Und dort werden wir jetzt gleich einen Happen essen.»

Spumante zum Lunch

Das Lokal ist laut Guide Michelin einer der führenden Namen in der Gastroszene der Stadt. Die Küche zuverlässig und saisonal, traditionell italienisch, aber mit modernem Touch. Das weinrote Gebäude, in dem sich die Osteria befindet, gehört der Familie Lunelli, und die Piazza vor dem Restaurant ist Camillas Grossvater Bruno gewidmet. Es ist offensichtlich: Lunelli ist DIE Familie in Trento. Wir treten ein, im Hintergrund läuft Jazz. Camilla winkt in die Küche und bestellt eine Flasche Ferrari Perlé Rosé. «Ich habe den Spumante aus zwei Gründen ausgewählt: Einerseits ist er sehr flexibel in der Kombination und passt gut zu diversen Speisen. Der zweite Grund ist ein sentimentaler: Der erste Rosé-Spumante des Hauses wurde von meinem Vater Mauro kreiert, das war der Jahrgang 1969. 1972 heiratete er meine Mutter und stellte den Spumante zur Hochzeit vor. Nun, ich war noch nicht dabei, aber man erzählte mir, es seien 120 Gäste und 120 Flaschen da gewesen, und am Ende des Tages waren sie

alle weg – also die Flaschen.» Camilla lacht. «Übrigens, meine Eltern feierten erst kürzlich 50 Jahre glückliche Ehe.»

Zum Rosé-Spumante essen wir geschmortes Kaninchen («bitte nicht meinen Kindern erzählen!»), eine typische Delikatesse der Gegend. «Das Trentino war bis zum Zweiten Weltkrieg eine arme Region, und unsere traditionellen Gerichte sind ein Abbild davon. Coniglio, Polenta ... , ein Klassiker ist auch unser «pané berlé», eine Art Knödel, der aus Brotresten hergestellt wird.» Zum Kaninchen passt der rosa Spumante ausgezeichnet, seine feine Perlage steht in schönem Kontrast zu den intensiven Aromen des Schmorgerichts. Ist Rosé eigentlich Camilla Lunellis Lieblingsspumante? «Um ehrlich zu sein, bin ich eher bei Blanc de Blancs. Wenn ich einen Wein nennen sollte, den ich immer im Kühlschrank habe, für jede Gelegenheit, dann ist das unser Ferrari Perlé.»



4

Osteria Il Capello

Die grosszügige und doch leichte Küche dieses sympathischen Lokals lässt einen nach der Mahlzeit beschwingt wieder aufstehen.

Die grosse Auswahl an Ferrari-Spumante hat sicher auch etwas damit zu tun.

Piazzetta Bruno Lunelli 5
osteriaillacello.it



*«Der erste Rosé-Spumante
des Hauses wurde
von meinem Vater kreiert
und an der Hochzeit
meiner Eltern vorgestellt.»*

Camilla Lunelli





Coniglio, geschmort.
Ein Klassiker in der
Osteria Il Capello und
typisch für Trento.



5

Casa del Caffè

Mit Spezialitäten wie Single-
Origin-Kaffees oder
Granita di Caffè machen die
Geschwister Luca und
Roberta Torta ihren KundIn-
nen Herzasen.

Via S. Pietro 38
casadelcaffetn.it



Caffè und Outdoorshops

Den obligaten Caffè nach dem Essen trinken wir bei Casa del Caffè **5** – eine historische Rösterei, seit 1910. «Die Besitzerfamilie Torta, die ursprünglich aus Venetien stammt, kam in den 1950er Jahren nach Trento. Heute sind Luca Torta und seine Schwester Roberta in der Stadt die Anlaufstelle Nummer eins, wenn es um guten Kaffee geht», sagt Camilla Lunelli, die sich nicht mit Kaffee auskenne, aber guten Kaffee liebe. Luca steht seit 1983 hinter dem Tresen und ist ein wandelndes Kaffeelexikon, er quatscht viel und schnell und lässt es sich nicht nehmen, mit uns gleich noch eine kleine Degustation zu veranstalten. Wir kosten uns quer durch die Mischungen, Trieste, Napoli, viel Säure, weniger Säure – und zum Abschluss ein Gläschen Granita di Caffè, eine Art Kaffee-Sorbet. «Viel Zucker, starker Espresso, wenn du magst etwas Panna und ab in den Gefrierer.» Köstlich! Nebst historischen Mischungen haben sich die Tortas auf Single Origins und Crus spezialisiert, als die Familie nach Trento kam, gab es im Laden nebst Kaffee auch Gewürze, «aber nach dem Krieg sank die Nachfrage». Und auch mit dem Aufkommen des Grosshandels habe sich der Kaffeemarkt verändert, so Luca. «Aber der Grosskonsum hat Platz für Qualität gelassen. Zum Glück.»

Platz für Qualität – eine Philosophie, die man auch in der Enoteca Grado 12 **6** findet, einem Herzensort für Camilla. Auf dem Weg zum ehemaligen Weinladen ihrer Grosseltern kommen wir an einer der charakteristischsten Ecken der Stadt vorbei. «El canton», die Ecke, wird sie im Trentiner Dialekt genannt. «Hier steht das wohl schmalste Haus der Stadt. Und hier war einst das pulsierende Zentrum, als das Etschtal und der gleichnamige Fluss noch eine wichtige Transit- und Handelsroute waren.»

In der Enoteca, wo alles begann

Und dann stehen wir dort, wo alles begann, in der Enoteca Grado 12. «Genau hier eröffnete mein Grossvater 1929 sein Weingeschäft, wir führten es bis 2000.» Auch Camillas Grossmutter arbeitete in der Enoteca. «Wenn ich meine Nonna sehen wollte, schaute ich einfach im Laden vorbei. Und ich war als Kind oft hier, denn meine Grossmutter verkaufte Wein, aber auch eine Menge Süssigkeiten.» Camilla lacht. Ihr Grossvater vertrieb auch die Weine eines gewissen Giulio Ferrari, der 1902 als Erster in Italien Chardonnay-Trauben nach Champagner-Manier, also mit Zweitgärung in der Flasche, zu Spumante vergor. «Mein Grossvater und Giulio Ferrari waren Geschäftspartner, nun eigentlich eher Freunde. 1952 hatte mein Nonno bereits fünf Kinder, und dieses Kontinuum in der Familie war es, was Giulio Ferrari fehlte.» Uns so übergab Ferrari das Geschäft mangels eigener Nachkommen an den jungen Weinhändler aus Trento. Der Rest ist Geschichte.

6

Enoteca Grado 12

In diesem Lokal eröffnete Camillas Grossvater 1929 sein Weingeschäft und die Grossmutter steckte den Kindern Süssigkeiten zu.

Largo Giosuè Carducci 12
enotecagrado12.it





In Stein gemeißelt: Den Adler auf diesem Brunnen findet man auf dem Etikett von Ferraris Flaggschiff-Spumante wieder.

«Die Enoteca sah damals nicht viel anders aus als heute. Wir hatten schöne Weine aus der ganzen Welt.» Camilla Lunelli selbst kauft nicht allzu viel Wein. «Nicht, dass ich nur Ferrari trinke, ganz und gar nicht! Aber ich bekomme von befreundeten Winzern so viele spannende Tropfen geschenkt ...» Ihr Mann trinke gar keinen Wein, ihr Hausverbrauch sei also überschaubar. Und wenn Freunde zum Essen kämen, erwarteten die, dass man seine eigenen Spumanti öffne. «Aber wenn mein Vater vorbeischaut oder mein Bruder oder wenn wir ein Familienessen haben mit allen Cousins, dann probieren wir immer gerne Neues!»

Auf den Plätzen der Stadt sitzen die Leute bereits beim Aperitivo. Hotspot ist die Piazza del Duomo **7** mit der Kathedrale San Vigilio, deren Bau im 13. Jahrhundert begann und sich über die Jahrhunderte hinzog. Und genau dafür, einen Aperitivo mit Freunden, ein schönes Abendessen, kommt Camilla, die ein paar Autominuten ausserhalb wohnt, immer gerne ins Zentrum. «Ich liebe es, wenn man bis spät in den Herbst hinein draussen sitzen kann.» In der Mitte der Piazza sprudelt die Fontäne des berühmten Neptunbrunnens, doch Camilla steuert auf einen unscheinbareren Brunnen am Rande der Piazza zu. Auf dessen Spitze sitzt ein Adler aus Stein. «Der Adler war schon immer eines der Symbole von Trento; er stammt aus der Zeit, als wir Teil des österreichischen Kaiserreichs waren.» Und: Der Adler zierte auch das Etikett von Camillas nobelstem Spumante: Giulio Ferrari Riserva del Fondatore – dem Gründer gewidmet.●



3

Locanda Margon

Edoardo Fumagallis Küche beeindruckt mit klaren Aromen und einer einfachen Komplexität. Der junge Küchenvirtuose kocht mit grösstem Respekt vor dem Ursprungsprodukt, seine «Rohstoffe» kommen aus nächster Nähe, den Trentiner Bergen. Seit 2019 in der Locanda Margon, bestätigte Fumagalli nach weniger als einem Jahr seinen Michelin-Stern. 2017 wurde er als «bester Nachwuchskoch Italiens» ausgezeichnet.

Via Margone 15, Ravenna
locandamargon.it

