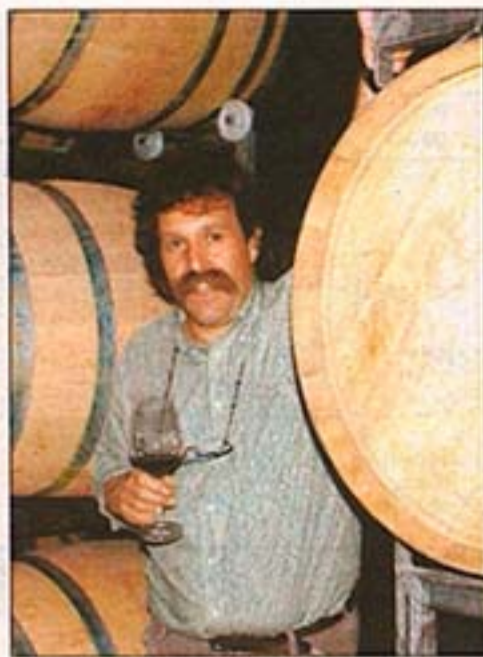


Eugenio Rosi



Mario Pojer Bilder: SW/MICHAEL STADLER



Giulio de Vescovi



Luigi Spagnoli

Don Giovanni: „Versa il vino!“

Demnächst wird Don Giovanni im Festspielhaus wieder fordern, man möge ihm doch „exzellentes Marzemino“ einschenken. Was ist damit gemeint?

MICHAEL STADLER

„Versa il vino! Eccellente Marzemino!“ („Schenk mir Wein ein! Exzellentes Marzemino!“) wird Thomas Hampson als Don Giovanni ab dem 11. August auf der Bühne des Festspielhauses fordern. Ob ihm Regisseur Martin Kušej tatsächlich echten Marzemino gönnt? Es würde sich lohnen, denn Mozart – oder war

es nur sein Librettist Lorenzo da Ponte? – soll diesen Rotwein besonders geschätzt haben. Quellen belegen übrigens, dass bereits zu den Zeiten von Erzbischof Paris Lodron (1586 – 1653) Marzemino wöchentlich von Oberitalien nach Salzburg geliefert wurde. Zwölf Tage dauerte der Transport mit der Postkutsche von Rovereto nach Salzburg.

„Ich bin mir nicht ganz sicher, ob Mozart unseren Marzemino meinte oder einen aus dem Veneto“, räumt Luigi Spagnoli vom Weingut Vilar in Mattarello

ein. Damals wie heute wird auch im Veneto Marzemino kultiviert, doch die großen Qualitäten dieses Weins stammen heute ohne jeden Zweifel aus dem Trentin.

Einer, der dieser nicht leicht zu handhabenden Rebsorte ganz besonderes Augenmerk schenkt, ist Eugenio Rosi in Volano: „Schon die Traube drückt eine gewisse Eleganz aus und diese spiegelt sich auch im Wein wider“, schwärmt der Philosoph unter den Trentiner Winzern. Einwände, dass wenig Säure und geringer Tanningehalt Schwä-

chen des Marzemino wären, lässt er nicht gelten. Als ausgeprägter Individualist beschritt Rosi völlig neue Wege. Er hat seinen Marzemino zum Teil auf heimische Unterlagsreben gepflanzt – und nicht auf amerikanische, wie üblich –, er erntet die empfindlichen Trauben wesentlich später als viele seiner Kollegen, und er lässt Marzemino in Fässern aus Kirschholz reifen. Das Ergebnis gibt Rosi Recht. Er ist übrigens der einzige Winzer der Region, der aus Marzemino auch Süßwein herstellt. Dafür lässt er die Trauben nach der Ernte im Herbst bis in den Jänner in geschlossenen Räumen trocknen, um sie erst dann zu verarbeiten. Nach einer ersten Kostprobe möchte man ausrufen: „Versa il vino! Eccellente Marzemino!“

Das Prädikat „eccellente“ trifft übrigens auch auf jene Weine zu, die Giulio de Vescovi in Mezzocorona aus den Trauben von Teroldego, einer dem Marzemino verwandten Rebsorte, gekeltert werden. Unkonventionell setzt der junge, engagierte Winzer auf eine einzige Rebsorte und meint selbstbewusst: „Wenn die Welt aufhört, Teroldego zu mögen, dann höre ich eben auf, Wein zu machen.“

Vescovi, Rosi und Spagnoli – drei Individualisten, die eines gemeinsam haben: Mario Pojer als Vorbild. Der Winzer aus Faedo zeigt als Tüftler und Querdenker, wie außergewöhnliche, innovative Ideen zum Erfolg führen.

WEIN-KOSTNOTIZEN

WEINGUT ROSI

Seit 2000 bewirtschaftet der gelernte Önologe Francesco Rosi in Volano ein eigenes Weingut, das 6 Hektar umfasst. Strenge Mengenbegrenzung, der Verzicht auf künstliche Bewässerung und die Beschränkung auf zwei Sorten (Marzemino & Rotweincuvée) zählen zu seinen Erfolgsgeheimnissen: Eugenio Rosi, Via Tavernelle 3/B, 38060 Volano, E-Mail: tamarama@virgilio.it

MARZEMINO (2004): intensive, viel versprechende Nase, feine Beeraromen am Gaumen, saftig, harmonisch, komplex. **1,4 Pkte**
MARZEMINO „Passito“ (2003): ein mit bis in den Jänner hinein getrockneten Beeren ausgebauter Süßwein, intensive Erdbeer- und Himbeeraromen, feine Extraktsüße, toller Körper, konzentriert, sehr lang. **1,2 Pkte**

WEINGUT VILAR

Auf einer Rebfläche von 4,5 Hektar werden im Weingut Vilar in Mattarello neben Marzemino auch noch Nosiola, Traminer, Cabernet Sauvignon, Lagrein, Teroldego, Tempranillo und Merlot kultiviert: Azienda Agricola Vilar, via Catoni 57, 38060 Mattarello di Trento, E-Mail: luigispagnoli@vilar@at

MARZEMINO (2004): einladende Nase, subtile, fast zerbrechliche Fruchtstruktur, animierend, vital, recht kompakt. **2,5 Pkte**
MARZEMINO (2005): fruchtiger Duft, herbe Note, am Gaumen jugendlich ungestüm und temperamentvoll, Reifepotenzial. **3,4 Pkte**

DE VESCOVI-ULZBACH

Im Ambiente eines Guts aus dem 16. Jahrhundert in Mezzocorona vinifiziert Giulio de Vescovi ausschließlich Teroldego, eine Rebsorte, der lange Zeit eine enge Verwandtschaft mit dem Marzemino nachgesagt wurde. Vescovi zählt zu den Newcomern der Trentiner Winzerszene. Er debütierte mit der Ernte 2003: Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach, Piazza Garibaldi 12, 38016 Mezzocorona. Internet: www.devescoviulzbach.it

TEROLDEGO Rotiliano (2004): tiefrote Farbe, intensiver Kirschduft, raffinierte Eleganz, vielschichtiges Fruchtspektrum, guter Trinkfluss, langer Atem im Abgang. **1,3 Pkte**
TEROLDEGO „Vigilius“ (2003): Vanille in der Nase, kräftige Tannine, muskulöser Körper, internationale Stilistik. **2,4 Pkte**
Bewertung der Kostnotizen in Punkten: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).



In Rovereto erinnert eine Tafel an Mozarts erstes Konzert in Italien. Hier könnte der Komponist den Marzemino kennen gelernt haben. Bild: STADLER