

WEIN

GOURMET

D A S I N T E R N A T I O N A L E W E I N M A G A Z I N

„Bio“ im Test

Biodynamischer
oder konventioneller
Anbau: Welche
Weine sind besser?

Zurück
zur Natur!
Spitzenwinzer
gegen
„künstliche“
Weine



Trentino
Elisabetta Forado
Königin
des Teroldego

Dossier

Warum ist Wein
mal billig, mal
teuer? Wer verdient
daran – und wie viel?

Mallorca

Die besten Winzer,
schöne Hotels und gute
Restaurants

Toskana-Probe: Rotweine aus Bolgheri, alle unter 20 Euro!



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 „mediterran“ 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

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@elisabetta
foradori.com, www.elisabetta
foradori.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

Toscana (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