

# Riesling auf Vulkangestein

In einem Weingut oberhalb von Trient entsteht ein unvergesslicher Weißwein aus Riesling, der hier seine ideale Umgebung und einen passionierten Winzer fand



**D**er Rheinische Riesling, der wegen seiner Herkunft aus dem Rheintal so genannt wird, ist in den nordöstlichen Regionen Italiens relativ weit verbreitet. Vereinzelt wird er auch im Oltrepò Pavese angebaut. Die Reben bilden kleine, dichte Trauben mit goldenen Beeren, auf denen sich kleine braune Punkte abzeichnen. Die Beerenhaut ist dick, und das Fruchtfleisch aromatisch und voller Geschmack. Alles hervorragende Eigenschaften, sofern die Reben mit genügend Aufmerksamkeit behandelt werden und die Böden zu den Reben passen. Geradezu paradiesische Verhältnisse und einen geeigneten Winzer scheint diese Rebsorte mit Remo Tomasi in Cognola auf einem der Hügel oberhalb von Trient gefunden zu haben. Von seinem Betrieb mit sechs Hektar Weinbergen, die teilweise bereits auf biologischen Anbau umgestellt wurden, sieht man auf die Dächer von Trient herab. Das Weingut Bergamini befindet sich in einem großen Landhaus, das im 17. Jahrhundert zum Immobilienbesitz der Fürstbischöfe gehörte. In den letzten 70er Jahren ging das Landhaus von

**Trentino Doc  
Riesling Renano 2007  
Maso Bergamini**  
Località Bergamini 3  
Cognola I-38100 - Trient  
Tel. und Fax +39.0461.983079  
www.masobergamini.com  
7,50 Euro

der Kurie in den Besitz der Familie Tomasi über, die hier eine Selbstversorger-Landwirtschaft mit Reben, Äpfeln, Rindern und Geflügel betrieb. Das blieb so, bis Remo mit einem Examen als Önologe vom Landwirtschaftsinstitut San Michele all'Adige nach Hause zurückkehrte und den Vorsatz mitbrachte, eigenen Wein herzustellen und die Trauben nicht länger an die Genossenschaften der Gegend zu verkaufen. Als erstes untersuchte er die Böden, um festzustellen, welche Reben hier am besten gedeihen könnten. Hierbei kam er zu einem überraschenden Ergebnis. Die dunklen Felsen, die rund um das historische Gebäude zwischen anderem Gestein, Wurzeln und Weidengras zum Vorschein kamen, besitzen vulkanischen Ursprung. Es handelte sich um eine kleine, kostbare Mine, denn die glänzenden schwarzen Steine voller Mineralien, wie sie die Reben lieben, befanden sich lediglich verstreut auf einer Fläche von rund 30 ha auf den benachbarten Hügeln. Dass ich hiervon ein großer Teil auf dem eigenen Grundstück befand, war ein echter Glücksfall. Im Anschluss wurden 1997 auf dem Land mit den meisten vulkanischen Felsen die ersten Riesling-Setzlinge gepflanzt, eine Fläche von insgesamt 1,5 ha. Das ist nicht viel, aber die Reben brachten von Anfang an beste Trauben hervor. Sie verhalten Maso Bergamini auf Anhieb zu Ansehen.



Alle, mit denen wir über den Betrieb von Remo Tomasi sprachen, bezeichneten ihn, wenn man die Aussagen zusammenfasst, als „Kunsthändler eines großen Rieslings“. So folgten wir mit unserem Besuch auf dem Weingut weniger dem Drang unserer Neugier, sondern eher einer beruflichen Pflicht.

## Untersuchung des Bodens

„In San Michele lernte ich die Bedeutung von Bodenuntersuchungen kennen“, berichtet der Weinproduzent. „Gleichzeitig wurde mir bewusst, wie wichtig auch gute Kontakte zu anderen Önologen und Landwirten sind; dass man wissen muss, was im Umfeld passiert. Selbst wenn man einen kleinen Betrieb besitzt wie ich, der nur 30.000 Flaschen pro Jahr produziert, muss man ganz auf Qualität setzen, um im Vergleich zu bestehen. Ich sah, dass in bestimmten Lagen insbesondere in Südtirol und dort bei Terlan exzellenter Riesling hergestellt wird. Bei

**Der Eingang zum Gebäude des Weingutes, das im 17. Jahrhundert den Fürstbischöfen aus Trient gehörte.**

*mir bestehen dieselben Bedingungen. Weshalb also sollte ich es nicht versuchen?“*

Versuche sind wichtig, aber um ein ungewisses Abenteuer zu vermeiden, muss man die richtigen Wege gehen. Ein gewisses Risiko bleibt dabei ohnehin bestehen. Zum Beispiel ist der Riesling recht anfällig für drastische Temperaturveränderungen, obwohl er aus dem Norden stammt und Beeren mit einer kräftigen Haut besitzt. Tomasi liest diese Trauben Anfang Oktober, lässt aber rund 15 % der Ernte bis zur zweiten Novemberhälfte an den Reben hängen. Dann sind die Trauben schon etwas geschrumpft und manchmal sogar gefroren.

Um dieses Risiko zu bestehen, muss man die natürlichen Abläufe gut kennen. Man muss erkennen können, welche Trauben noch gesund sind, wenn sie etwas Wasser verloren haben und sich die Zuckerkonzentration erhöhte. Man muss sehen können, ob winzige Eisdadeln die Zellwände im Inneren durchstoßen haben und einen großen Teil der aromatischen Substanzen freigesetzt haben. Dieses Erkennen ist wichtig, um den richtigen Erntezeitpunkt zu bestimmen. Es



reicht, einige Tage zu viel verstreichen zu lassen, und die gesamte Mühe war vergeblich.

Während diese 15 % der Trauben unter ständiger Beobachtung weiter reifen, wurde der größere Teil der Ernte bereits gepresst und in Edelstahl tanks gefüllt. Dort bleibt er bis Ende Mai auf seiner Edelhefe liegen und wird regelmäßig vorsichtig umgewälzt. Erst dann wird dieser Wein mit dem Wein aus den später gelesenen Trauben zusammengebracht.

Tomasi behält den Wein so lange wie möglich im Keller, damit sich der Zuckeranteil ständig besser mit den aromatischen Komponenten verbindet und sich die ziemlich hohe natürliche Säure abbaut und zu schmackhaften, leicht salzigen Tönen hinüberführt. Im Spätherbst des auf die Ernte folgenden Jahres bringt er den Wein schließlich in den

Verkauf. Dann verlangen die Gastronomen des Trentin dringend nach dem Wein. Viele Kunden kommen direkt zum Weingut, um einen Vorrat zu erwerben, bevor der Wein ausverkauft ist. Schließlich werden nur rund 4.000 Flaschen davon hergestellt.

*„50 Prozent meiner Produktion einschließlich des Rieslings verkaufe ich direkt ab Weingut“,* erzählt Tomasi. *„Unser Betrieb ist leicht zu finden; von hier aus genießt man eine schöne Aussicht, und die Mund-zu-Mund-Propaganda funktioniert hervorragend.“* Mit diesen Worten gibt er sich bescheiden. Er verzichtet, auf das Wichtigste hinzuweisen, nämlich dass seine Weine exzellent sind. Unsere Experten bestätigen dies. Bevor wir uns nach Cognola auf den Weg begaben, fanden sie Gelegenheit, diesen Riesling von 2007 zu probieren. Sie fanden ihn sehr gut gelungen.

### **Wein mit Potential**

Wir in der Redaktion sind weder professionelle Experten, noch komplett unwissend. Aber wir hatten mehr Glück als unsere offiziellen Tester. Während wir im Weingut vor dem Kaminfeuer saßen und leckere Kleinigkeiten von geräucherten Forellen serviert bekamen, konnten wir zwei weitere Jahrgänge des Riesling von Maso Bergamini probieren, 2001 und 2004. Tomasi hatte einige Flaschen davon zurückgelegt. Zusammen mit dem Jahrgang 2007 konnten wir so drei verschie-

**Die Riesling-Weinberge hinter einer kleinen Kapelle, die zum Besitz des Weingutes gehört.**

dene Jahrgänge miteinander vergleichen.

Goldgelb, ausgewogen und ausgeprägt war der Jahrgang 2001; mehr zu strohgelb, klaren Aromen und ausgeprägtem Charakter tendierte 2004, während 2007 durch seine deutliche Säure frischer wirkte. Er gefiel mit seiner strohgelben Farbe und grünen Reflexen schon beim Eingießen ins Glas. Dann erkannte man blumige Aromen und kräftige Noten von Südfrüchten, dahinter schöne fruchtige Noten von Birnen und Mango und natürlich die von der Säure geprägte, angenehme Frische. Die kräftige Säure verleiht dem Wein das Potential, bis zu 15 Jahre im Keller zu reifen, vielleicht sogar länger, wenn man die Erfahrungen mit wirklich gutem Riesling betrachtet.

Tomasi ist tatsächlich ein „guter Handwerker“ in Bezug auf diesen Wein, der am Anfang einige Ecken aufweist und nicht auf Anhieb leicht zu verstehen ist. Er besitzt eine „knackige“ Säure und einen Überschwang an Aromen. Diesen Wein kann man nicht unaufmerksam trinken. Man muss sich Zeit nehmen, ihn kennenlernen, um die Tiefe seiner Eleganz zu spüren. Wenn man ihn jung trinkt, zeigt er Charakter und Typizität. Mit der Reifung entwickelt er eine edle Erscheinung. Da es nur wenig von diesem Wein gibt, ist der Produzent bereit, ihn direkt ab Weingut an die Kunden zu schicken, die keine Gelegenheit finden, im Betrieb selbst einzukaufen. Wir können nur raten, diese Gelegenheit zu nutzen. 

