

# Die Herausforderung des Marzemino

„**W**er Pinot oder Marzemino anbaut, schläft selten ruhig.“ Wer diesen Spruch erfand, wissen wir nicht. Zumindest hörten wir ihn auf unserer kleinen Reise durch das sonnige Vallagarina, das sich rund 40 km entlang der Etsch von der südlichen Peripherie von Trient bis an die Grenze zur Provinz Verona erstreckt. Der Satz deutet die Probleme an, die Winzer bewältigen müssen, wenn sie diese beiden Rebsorten anbauen und Wein aus deren Trauben bereiten wollen. Wer sich mit diesen Reben beschäftigt, muss stets mit höchster Aufmerksamkeit arbeiten.

Diesmal wollen wir nicht über den Pinot Nero sprechen, der auch anderswo kul-

Er ist leicht zu trinken, aber schwer zu bearbeiten. Er ist Teil der Tradition im Trentin, besonders im Vallagarina, wo der Marzemino vor über sechs Jahrhunderten heimisch wurde

tiviert wird. Wir bleiben beim Marzemino, der wichtigsten Rebsorte im Vallagarina. „Er ist kein Prinz, sondern ein Tagedieb“, meinte scherzend ein Produzent aus der Nähe von Rovereto, der bedeutendsten Stadt im Tal. Warum? „Weil sein Wein leicht zu trinken, aber schwer zu produzieren ist.“ Manche nennen die Rebsorte hinterlistig; sie habe einen böartigen Charakter,

obwohl sie offiziell „Marzemino gentile“ (freundlicher Marzemino) heißt.

Damit wird sie von anderen Marzemino-Sorten unterschieden, die in anderen Gebieten angebaut werden und ebenfalls zur großen Familie der Marzemino-Reben gehören. Warum hinterlistig? „Die Trauben sehen schön aus, hängen dicht und reichlich an den Reben. Wenn man



*sie aber nicht perfekt zu verarbeiten versteht, ist man mit ihnen verloren“, sagt Luciano Tranquillini, Önologe und Technischer Leiter der Cantina Mori Colli Zugna in Mori. „Ein einziger Fehler reicht, um die gesamte Arbeit zunichte zu machen. Entweder man passt unermüdlich auf, oder man lässt diese }*

## Herkunft aus dem Orient

Die Reben des Marzemino kamen um 1400 mit Soldaten aus dem Trentin in die Region, die als Söldner der Republik Venedig in den Orient gezogen waren. Der Name Marzemino stammt von Merzifon ab, einer heute bedeutenden türkischen Stadt nahe beim Schwarzen Meer. Es gibt auch eine Gemeinde an der Grenze zwischen Kärnten und Slowenien, die bereits um 1500 und noch danach Marzmin hieß. Auch hier hatten sich die Venezianer niedergelassen. Im letzten Sommer brachte das italienische Fernsehen im

1. Programm einen Beitrag über eine Rebsorte Marsan bzw. Barzan und ihren Wein bei Lefkada, das auf einer Insel nördlich des Golf von Patras liegt. Forscher der Universität Mailand erkannten eine enge Analogie zwischen dem Marzemino, der bereits einmal Barzemino hieß, und dem Marsan bzw. Barzan. Man geht davon aus, dass jene Insel im Ionischen Meer an der Grenze zwischen Orient und Okzident für einige Zeit als Zwischenstation für die Marzemino-Reben auf ihrer Wanderung von Osten nach Westen fungierte.



Das Schloss von Avio dient als Symbol für das untere Vallagarina, wo Marzemino sorgfältig kultiviert wird.

*Arbeit ganz sein.“*

„Der Marzemino ist ein bisschen wie eine schöne rothaarige Frau“, zieht Leonello Letrari einen Vergleich. Er kennt sich beim Wein aus dem Trentin und beim Marzemino aus wie kaum ein anderer. „Entweder du bist sofort fasziniert, oder du empfindest ihn fremdartig.“

„Hätten die ins Trentin gekommenen Venezianer nicht eine andere Rebsorte mitbringen können?“ seufzt Armando Simoncelli aus Rovereto, der trotz dieser Ironie ein großer Verfechter des Marzemino ist.

„Immerhin ist der Marzemino unsere historische Rebsorte. Sie ist typisch und populär, und schon deshalb gebührt ihr Aufmerksamkeit und Unterstützung.“

Der Ausspruch von Simoncelli führt uns an den Ursprung der typischen Vallagarina-Rebsorte. Anscheinend wurde sie von trentinischen Siedler-Soldaten im Dienst der Republik Venedig in die Region gebracht. Die Republik schuf im 15. Jahrhundert im Etschtal feste Militärbasen und trieb lebhaften Handel.



Noch heute findet man an den Häusern im Tal Friese und Wappen mit dem geflügelten Löwen Venedigs.

Zunächst fasste die Rebsorte im Vallagarina Fuß, und von dort verbreitete sie sich, wenn auch nur in geringem Umfang, in die angrenzenden Gebiete des Veneto und der Lombardei. Nur in dem kleinen Landstrich südlich von Trient fand sie ideale Bedingungen für ihr Gedeihen. Besonders gut entwickelte sie sich in zwei Zonen, im Gebiet von Isera gleich südlich von Rovereto auf dem rechten Ufer der Etsch und im Gebiet von Ziresi nördlich von Rovereto auf dem linken Ufer der Etsch. Aus diesen beiden eng umrissenen Zonen kommen die besten Trauben. Sie sind das Ergebnis einer rigorosen Rebenausslese.

Kehren wir einen Moment zum schwierigen Charakter des Marzemino zurück. Woher kommt er? Er liegt offensichtlich in der Natur der Rebsorte. Sie fordert die örtlichen Winzer und Weinproduzenten heraus, die sich leidenschaftlich und mit einer gewissen Dickköpfigkeit Jahr für Jahr erneut der Herausforderung stellen.

## Für Sie ausgewählt

### Trentino Doc Superiore Marzemino d'Isera "Nailam" 2007

**La-Vis**  
Via Carmine, 7  
I-38015 Lavis (Tn)  
Tel. +39.0461.440111  
www.la-vis.com  
10 Euro (in Italien)

Leuchtendes Rubinrot. Intensiver Duft mit Noten von Sauerkirschen und Mandel. Am Gaumen Töne von eingelegten Sauerkirschen und angenehme Noten von schwarzem Pfeffer.



### Trentino Doc Marzemino "Farfossi" 2007

**Cavit**  
Via del Ponte di Ravina 31  
I-38040 Trento  
Tel. +39.0461.381711  
Fax +39.0461.912700  
www.cavit.it  
10,90 Euro (in Italien)

Lebhaftes, leuchtendes Purpur. Im Duft deutliche Noten von Waldfrüchten, Veilchen und eingelegten Kirschen. Im Geschmack frisch, gehaltvoll und harmonisch.



### Trentino Doc Marzemino 2008

**Simoncelli Armando**  
Via Navicello 7  
I-38068 Rovereto (Tn)  
Tel. +39.0464.432373  
Fax 0464.487371  
www.simoncelli.it  
11 Euro (in Italien)

Rubinrot mit Purpurreflexen. Intensiver Duft von Waldfrüchten und Kirschmarmelade, leicht würziges Finale. Im Geschmack Töne von Kirsche und Pfirsich. Im Finale frisch.



## Für Sie ausgewählt

### Trentino Doc Marzemino "Castel Firmian" 2008

**Mezzacorona**  
Via del Teroldego 1  
I-38016 Mezzacorona (Tn)  
Tel. +39.0461.616399  
Fax +39.0461.605695  
www.mezzacorona.it  
**5 Euro**

Kräftiges Rubinrot mit Purpurreflexen. Duft von Erdbeere und Kirsche mit einer Note von Sauerkirsche. Frisch im Geschmack mit Tönen von Kirsche und Mandel. Ausgeprägtes Finale.



### Trentino Doc Marzemino "Vigna del Gelso" 2008

**Cant. Soc. Mori-Colli Zugna**  
Via del Garda 35  
I-38065 Mori (Tn)  
Tel. +39.0464.918154  
Fax +39.0464.910922  
www.cantinamoricollizugna.it  
**6,75 Euro (in Italien)**

Rubinrot mit Purpurreflexen. Duft von Kirschen mit einer Würznote und Mandel im Finale. Angenehme Tannine im Geschmack mit würzigen und Veilchennoten sowie einem balsamischen Finale.



### Trentino Doc Marzemino 2008

**Gaierhof**  
Via Quattro Novembre 51  
I-38030 Roverè della Luna (Tn)  
Tel. +39.0461.658514  
Fax +39.0461.658587  
www.gaierhof.com  
**9 Euro**

Rubinrot mit leichten Purpurnuancen. Duft von Brombeere und Erdbeere sowie Veilchen, Nelken und Zimt. Im Geschmack dank einer guten Säure frisch mit einer leichten Astringens.



### Trentino Doc Marzemino "Vigna Fornás" 2007

**Vivallis**  
Via per Brancolino 4  
I-38060 Nogaredo (Tn)  
Tel. +39.0464.421370  
Fax +39.0464.412105  
www.vivallis.it  
**9,60 Euro**

Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensiver Duft von Kirsche, Veilchen und Lakritz. Durch Säure und Astringens im Geschmack angenehm frisch. Finale mit Tönen von Lakritz.



## Schwierige Rebe

Lucia Letrari führt mit ihrer Familie einen Betrieb, der den Namen der Familie trägt. Am Landwirtschaftsinstitut von San Michele schrieb sie in ihrer Diplomarbeit über den Marzemino: „Die Reb-

## Wissenswert

Die Trauben für einen Trentino Doc Marzemino dürfen nur aus dem Gebiet von 13 Gemeinden des Vallagarina stammen. Kommt der Zusatz Superiore hinzu, ist das Gebiet noch enger begrenzt. Nur die besten Lagen in den Gemeinden Isera und Ziresi sind zugelassen. Auf dem Etikett müssen die Namen der Gemeinden genannt werden.

sorte ist schwierig, weil sie im Frühjahr nur schwache Triebe bildet mit brüchigen Knospen, die nach oben streben. Es reicht ein kräftiger Windstoß, um alles zu zerstören. Die Haut der Beeren ist empfindlich. Man muss sie vorsichtig mit weißen Handschuhen anfassen.“

Fausto Compostrini, Direktor der Kellerei von Isera, deren Hauptwein ein Marzemino ist, fügt hinzu: „Die Reben besitzen eine angeborene Schwäche. Sie sind sehr abhängig von der Lage des Weinbergs, dem Mikroklima und dem Boden. Wenn ein Teil nicht stimmt, wenn zum Beispiel die Temperatur zu kräftig schwankt, reifen die Trauben nicht einwandfrei und ihr Wein erreicht nicht den nötigen Alkoholgehalt. Manchmal vertrocknen die Trauben oder sie verfaulen.“ Flavio Cristoforetti, ein junger Önologe der Kellerei Vivallis, meint: „Die Hefen und Bakterien des Marzemino arbeiten nicht gerne. Sie müssen in einigen Phasen der Weinbereitung mit Sauerstoffzugaben unterstützt werden. Doch dies muss vorsichtig und mit Erfahrung geschehen, so zu

### Trentino Doc Superiore Marzemino d'Isera "Etichetta Verde" 2007

**Cantina d'Isera**  
Via al Ponte 1  
I-38060 Isera (Tn)  
Tel. +39.0464.433795  
www.cantinaisera.it  
**12 Euro (in Italien)**

Rubinrot mit Purpurreflexen. Eleganter Duft mit Noten von Sauer- und Süßkirsch. Am Gaumen Töne von Minze und Waldfrüchten sowie eine leichte Mandelnote.



### Trentino Doc Marzemino "Vigneto Capitello" 2008

**Vallarom**  
Fraz. Masi 21  
I-38063 Avio (Tn)  
Tel. +39.0464.6864297  
Fax +39.0464.687032  
www.vallarom.it  
**13 Euro (in Italien)**

Leuchtendes Rubinrot. Voller Duft mit Noten von Waldfrüchten. Im Geschmack Noten von roter Frucht in Verbindung mit würzigen Tönen und Sauerkirschen. Langer Abgang.



### Trentino Doc Marzemino 2008

**Letrari**  
Via Monte Baldo 13/15  
I-38068 Rovereto (Tn)  
Tel. +39.0464.480200  
Fax +39.0464.401451  
www.lettrari.it  
**14 Euro**

Kräftig und rubinrot. Duft mit Noten von Sauerkirschen und Mandeltönen im Finale. Im Geschmack Noten von Sauerkirsche, Pfeffer und Zimt. Angenehme Gerbsäure im Finale.





**Die Weinberge von Ziresi (= Kirschen) eignen sich gut für Marzemino. Sie befinden sich nördlich von Rovereto.**

sagen tropfenweise. Zu viel Sauerstoff schadet; der Wein wirkt sofort gealtert.“

Es ist wirklich eine schwierige Arbeit. Warum nimmt dies irgendjemand auf sich, wenn es doch leichtere Rebsorten gibt? Bei der Antwort sind sich alle Betroffenen einig. Fausto Camprostrini aus Isera fasst zusammen: „Es handelt sich um eine über 600 Jahre alte, typische Rebsorte des Trentin. Dies erklärt eigentlich schon alles. Dann gibt es noch die Herausforderung, aus diesen schwierigen Reben einen exzellenten Wein herzustellen. Die Trauben müssen genau ausgelesen werden, in der Kellerei muss sorgfältig gearbeitet werden, die Technik gut eingesetzt. Vieles hängt bereits von den Böden ab. Die Reben müssen sich mit ihnen im Einklang befinden.“

### **Beneidenswerte Lagen**

Filippo Scienza besitzt Lagen für den Marzemino, um die ihn andere beneiden. Er verfügt über internationale Erfahrung in der Welt des Weins. Mit seiner Ehefrau Barbara leitet er das Weingut Vallarom am linken Ufer der Etsch, nicht weit vom Schloss Avio entfernt. Das solide Weingutsgebäude und die Weinberge befinden sich auf einer Anhöhe, die von Gletschern gebildet wurde. Der Boden besteht aus einer Mischung

von Kies, Sand, Dolomit und dunklem Staub, der vom dem ehemaligen Vulkan Baldo stammt.

Vom späten Nachmittag an scheint die Sonne auf die Reben. Umgeben sind sie von Felsen und Wald. Morgens weht ein frischer Wind aus dem Norden. Gegen 13 Uhr wechselt der Wind fast täglich seine Richtung. Dann kommt er aus Süden und bringt mediterrane Luft vom Gardasee ins Tal. So sind die Reben immer gut durchlüftet.

Der Boden, der ständige Wind, die Ausrichtung und die genaue Auswahl der Klone sowie der Anbau im Spaliersystem statt im alten Pergolasystem bringen mit dem Marzemino exzellente Ergebnisse. Bescheiden meint Scienza: „Wir produzieren jährlich nur wenige Tausend Flaschen. Die sind leicht zu verkaufen.“ Immerhin findet er Käufer weit über die Region

### **Besonderheit**

Der Marzemino hatte in seiner Vergangenheit zwei Unterstützer. Einer war Wolfgang Amadeus Mozart. In Erinnerung an seinen Aufenthalt als Gast der Familie Lodron in Rovereto bat er seinen Textschreiber, den Librettisten Lorenzo Da Ponte, den Marzemino in einer seiner bedeutendsten Opern, dem 1787 erschienenen Don Giovanni, an guter Stelle

## • **Marzemino braucht guten Boden und sorgfältige Verarbeitung schnell**

hinaus.

Die Freude an der Tradition, das Interesse für die Rebsorte und die Lust an der Herausforderung kommen hier zusammen. Welcher Marzemino-Wein ist aber der richtige?

Für Lucia Letrari gibt es keinen Zweifel: „Ein junger, frischer, angenehmer und schnell zu trinkender Wein. Ein Ein-Jahres-Wein, wie man ihn in der Umgangssprache nennt. Die Trauben werden sofort gepresst, ohne sie zuvor zu trocknen. Einige Leute versuchen dies, doch der Wein wirkt dann leicht gekocht. Der ohnehin vorhandene bittere Geschmack im Finale verstärkt sich.“

### **Wein zum Lagern**

Für die Fachleute der Kellerei von Isera kann man mit Marzemino auch einen Wein herstellen, der einige Jahre lagern kann, mehr als drei Jahre. Er verbessert sich in dieser Zeit und verliert seine anfänglichen Kanten. Um dies zu unterstreichen, gaben sie uns ihren Marzemino von 2003 zum Probieren. Dessen Trauben stammten aus den höchsten Lagen von Isera. Der Wein war noch immer leuchtend, lebendig, fruchtig und ausgewogen. Bei Vibaldis produziert man auch einen Marzemino, dessen Trauben aus Ziresi stammen und die zu 35 % getrocknet werden.

Der Wein kommt zum Reifen in alte Holzfässer, die keine Holzaromen mehr vermitteln, dem Wein aber die nötige Mikrooxidation ermöglichen. Es gibt sogar Leute wie Eugenio Rosi, die den Marzemino wie eine Art Ripasso herstellen. Sie geben in den Most des Marzemino getrocknete Schalen derselben Rebsorte. Rosi denkt innovativ, ist experimentierfreudig, bewegt sich außerhalb der Menge. Manche Leute sagen, sein Marzemino spiegele nicht die Tradition wider, sondern die Handschrift seines Produzenten. Dazu zuckt Rosi nur mit den Schultern und geht seinen Weg weiter. Der Verkauf seines Marzemino, aber auch seiner anderen Weine, läuft ganz zu seiner Zufriedenheit. Können so viele unterschiedliche Weine des Marzemino nicht die Verbraucher verunsichern? Basiswein, Superiore, jung zu trinkender oder drei Jahre gereifter Wein, aus frisch gepressten oder getrockneten Trauben, in überlieferter Tradition oder innovativ hergestellt, die Vielfalt ist groß. Für die Produzenten ist dies keine Frage. Die Rebsorte ist schwierig, aber vielseitig. Sie lässt sich ganz individuell nach eigenen Vorstellungen interpretieren.

„Gerade die Verschiedenheit des Marzemino finde ich interessant“, meint Filippo Scienza, der selbst nur eine Sorte Marzemino als biologischen Wein produziert. „Man entscheidet sich vorwiegend nach den Böden, auf denen die Reben stehen. So ist auch der Vergleich untereinander spannend und bringt uns voran. Die Unterschiedlichkeit weckt beim Verbraucher Neugier und Interesse. Ein gleichförmiger Wein, der immer in derselben Art auftritt, interessiert heute niemand mehr.“