

# Autochthone Rebsorten

## Enantio & Casetta in Terradeiforti

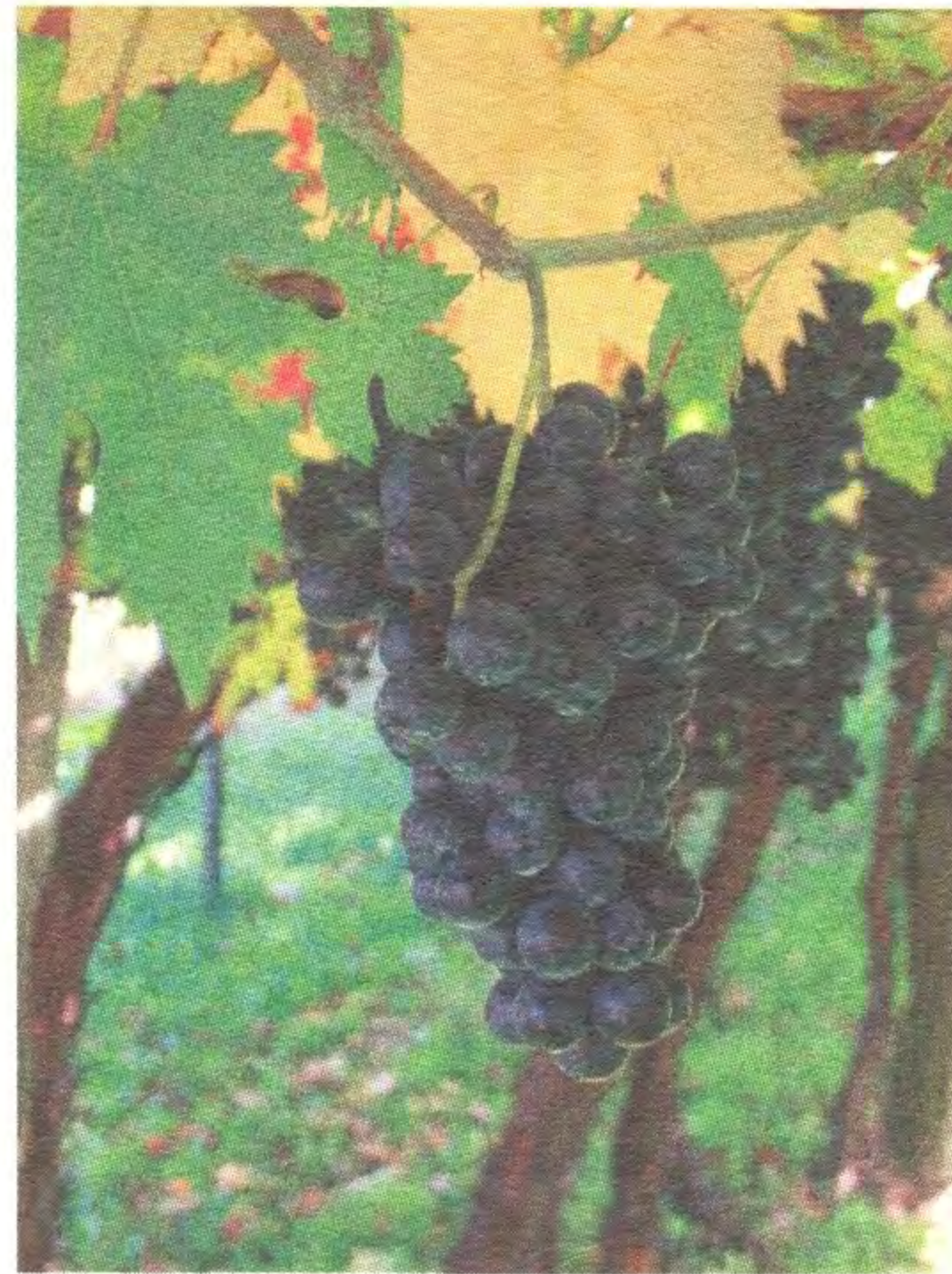
**T**erradeiforti – eingebettet zwischen Rivoli im Veneto und Avio im Trentino entlang der Etsch liegt die kleine, 1.300 Hektar große, fast unbekannte Weinbauregion. Neben den Weißweinen, vor allem Pinot Grigio und Chardonnay, prägt ein besonderer Rotwein, der autochthone **Enantio**, das Gebiet. Über 2.000 Jahre lang ist seine Geschichte. Bis vor wenigen Jahrzehnten als Massenträger und Verschnittwein – als Chiaretto für den Südtiroler Vernatsch und als Rosso für den Chianti, wie die örtlichen Produzenten sich erinnern – hat es der Enantio – im Volksmund oft noch „Lambrusco a foglia frastagliata“ genannt – seit einigen Jahren zu neuen Ehren und zu einer selbstbewussten Rolle als autochthoner, eigenständiger und charaktervoller Wein geschafft.

Das Konsortium Terradeiforti bringt es auf den Punkt: „L'Enantio è un vitigno apprezzato per la sua naturale resistenza ai più comuni agenti patogeni della vite e non necessaria di particolari trattamenti antiparassitari. È sopravvissuto alla fillossera di fine Ottocento e ancora oggi non ha bisogno di portainesti, ma può vivere su piede franco.“

Eine noch größere Rarität ist der autochthone **Casetta**, der erst 2002 in die Liste der zugelassenen italienischen Rebsorten aufgenommen worden ist und 2006 die DOC Terradeiforti erhalten hat. Albino Armani von der gleichnamigen Kellerei in Dolcè hat sich der fast ausgestorbenen Rebsorte angenommen und füllt sie heute – neben den zwei Betrieben Al Molino und Codalora – reinsortig als „Foja Tonda“ (foglia rotonda), dem volkstümlichen Namen der

Rebsorte ab. Knappe 20 Hektar sind heute wieder mit Casetta bepflanzt.

Für den DIONYSOS haben wir zehn Weine der aktuellen Enantio-Jahrgänge und drei Jahrgänge des Casetta verkostet.



### Verkostungsnotizen:

- **Enantio 2002, Cristini, Peri di Dolcè** (88/100) Schönes, frisches Rubinrot, Noten von Tabak, Kakao und roten Beeren, salzig mit schöner Länge, frisch und voll, verspielt und elegant, lädt zum Trinken ein
- **Enantio 2005, Bongiovanni, Sabbionara d'Avio** (84) Saftiges Rubinrot, fruchtige Aromen, Kirschen, ehrlich und etwas rustikal, trinkige Struktur, angenehm frische Säure, einfach aber einladend und trinkig
- **Enantio 2005, Viticoltori in Avio** (86) Dunkles Granatrot, Schokolade, Frucht, schwarze Beeren, noch jung mit etwas strengen Gerbstoffen, Fülle und Länge, fleischig und voll mit gutem Potential
- **Enantio Riserva 2004, La Prebenda, Brentino** (84) Dunkles Granatrot, schwarze Beeren, Waldfrüchte, leicht würzige, grasige Noten, angenehme Säure, schöne Struktur, frischer und saftiger, moderner Stil
- **Enantio franco di piede 2003, La Prebenda, Brentino** (90) Eine Selektion der ältesten Rebstöcke und Weinberge: dunkles Granatrot mit schwarzen Reflexen, schwarze, reife Früchte, leicht ätherisch, frische, fruchtige Gerbstoffe, Schmelz, Fülle und Säure, intensiv und voll
- **Enantio 2003, Maso Valarsa** (72) Dunkles Granatrot, Holznoten, flüchtige Säure, streng und etwas bitter, moderner Stil mit strengen Gerbstoffen, sehr reif

und leicht oxydativ

- **Enantio 2005, Maso Roveri, Vò Sinistro Avio** (78) Dunkles Granat, leichte Holznoten und fruchtige Aromen, alkoholisch, süße Gerbstoffe, angenehme Fülle, frische, präzise Säure im Abgang
- **Enantio 2003, Letrari, Rovereto** (82) Dunkles Granatrot, reife Aromen, etwas Gemüse, Frucht und Holz, etwas Vanille, moderner Stil, intensiv und lang, leicht trocknende Gerbstoffe, schöne Struktur
- **Enantio 2005, Donatoni, Coletto Rivoli** (76) Dunkles Granatrot, Holz und Vanille, süße Gerbstoffe, Fülle und Struktur, leicht bitter und belegend
- **Enantio 2005, Roeno, Belluno Veronese** (87) Dunkles, fast schwarzes Granatrot, reife, fruchtige Noten, Erde, Zimt und Gewürze, leichte Passito-Aromen, intensives, schönes Spiel, Fülle, Frische und Länge

- **Casetta „Foja Tonda“ 2005, Albino Armani, Dolcè** (88) Im großen Holzfass ausgebaut: dunkle, granatrote, fast scharze Farbe, tolle Frucht mit Beeren und Kirschen, würzig, jugendliche Kraft und Frische, kernige Gerbstoffe, salzig und lang
- **Casetta „Foja Tonda“ 2003, Albino Armani, Dolcè** (78) Dunkel, granatrot mit leicht ziegelroten Reflexen, sehr reif und marmeladig, ätherisch, würzig, Tabak, angenehme Struktur und Säure, mild und elegant, ein Kind des Jahrgangs 2003
- **Casetta „Foja Tonda“ 2001, Albino Armani, Dolcè** (86) Dunkles Granatrot, Kaffee, Gewürze, reife Früchte, Pflaumen, erinnert in der Nase an gereifte Blauburgunder, tolle Struktur und Fülle, Frische und Säure, saftig und lang

**Herbert Taschler**

Der Enantio auf dem Prüfstand

