

## Wijnbeurs Mostra del Vino del Trentino

In het Palazzo Roccabruna in de binnenstad van Trento vond de vierdaagse Mostra del Vino del Trentino plaats. In principe bedoeld voor publiek, dat een toegangsbewijs moest kopen. Op de eerste dag had ons gezelschap van journalisten 's morgens de gelegenheid om zonder andere bezoekers gedurende 2 uur de 131 wijnen te proeven. Hier volgt mijn selectie. De wijnen van producenten die tijdens deze reis werden bezocht, heb ik hier niet nog eens beschreven.

### Trentodoc

**\*\*\*+ Trentodoc Tananai Brut Millesimato 2013, Borgo dei Posseri**  
*50% chardonnay, 50% pinot noir. - Mooie neus, elegant, balans, prima.*



**\*\*\*+ Trentodoc Redor Brut Riserva 2009, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo**  
*70% chardonnay, 30% pinot noir. - Strak, elegant, stevig, karaktervol, prima.*



**\*\*\*+ Trentodoc Monfort Rosè Brut, Cantine Monfort**  
*50% chardonnay, 50% pinot noir. – Prima balans, karaktervol.*



**\*\*\* Trentodoc 600UNO Brut, Concilio**  
*100% chardonnay. – Strak, stevig, citrus, zuiver, goed glas.*



**\*\*\*(\*) Trentodoc Letrari Riserva Dosage Zero 2010, Letrari**  
*60% chardonnay, 40% pinot noir. – Amandelgeur, iets munt, karaktervol, prima.*



## Marzemino

### \*\*\*+ Trentino DOC Marzemino 2016, Grigoletti

Zeer floraal, een zoetje, elegant, sappig, eerlijk, balans, drinkt gemakkelijk.

### \*\*\*(\*) Trentino Superiore DOC Marzemino dei Ziresi 2014, Vivallis

Tabak in de geur, fraaie smaak met veel karakter.



## Lagrein

### \*\*\* Trentino DOP Lagrein Terra di San Mauro 2014, Cantina Mori Colli Zugna

Zuivere geur, frisse, sappige, lenige smaak, kortom een goed glas wijn.

### \*\*\*+ Trentino DOC Lagrein Casata Monfort 2013, Cantine Monfort

Rijpe, warme stijl met stevige, maar goede zuren, krachtig.

### \*\*\*(\*) Trentino DOC Lagrein 2014, Cantina Andrea Martinelli

Amandelgeur met zoete bloemen, frisse, minerale smaak met Provençaalse kruiden, leer in de finale, uitstekend.



### **Teroldego Rotaliano**

**\*\*\* Teroldego Rotaliano DOC Braide 2014, Concilio**

Fruchtig, sappig en fris, ietwat animaal, als een goede Beaujolais.

**\*\*\*+ Teroldego Rotaliano DOC 2014, Cantina Andrea Martinelli**

Rokerige geur, puur fruit, elegant, balans.

### Mezzacorona / Rotari



*Hier worden wij ontvangen door oenoloog Matteo Covazzi.  
Hij werkte voorheen o.a. bij Gallo en in Australië.*

De Gruppo Mezzacorona – anno 1904 - is een grote coöperatie met 1.600 leden-wijnboeren, die samen 2.800 ha wijngaarden bezitten. De groep is marktleider met een derde van de wijnproductie van Trentino. Behalve met wijn houdt men zich ook bezig met fruit. De groep bezit ook twee wineries op Sicilië, waarvan wijnen op de markt komen met het etiketten Feudo Arancio en Stemmari.



De wijnsector van Noord-Italië is traditioneel sterk gefocust op coöperaties. De boeren werden destijds lid om te overleven. In tegenstelling tot elders is er geen trend naar verzelfstandiging. Er is geen land beschikbaar dankzij de coöperaties die de prijs van de druiven stabiel houden. Als er toch een wijngaard te koop is, moet € 7.000 à 8.000 per hectare worden betaald.





### **Mezzacorona**

Mezzacorona is de grootste producent hier van pinot grigio, chardonnay, gewürztraminer, teroldego rotaliano en lagrein. Onder het Mezzacorona – Castel Firmian etiket komen stille wijnen op de markt die exclusief bestemd zijn voor restaurants en wine bars.



## Rotari

Onderdeel van de Mezzacorona groep. Gespecialiseerd in mousserende Trentodoc Metodo Classico wijnen. Rotari gebruikt geen reservewijnen. Naar men zegt wordt bijna nooit gechaptaliseerd.



## Wijnbouw

Bij Mezzacorona loopt een project om de wijnbouw in te delen in zones en vast te stellen welke percelen voor elk druivenras het meest geschikt zijn. Men heeft vier wijngaarddeskundigen in dienst, die elk verantwoordelijk zijn voor een regio. Deze organiseren trainingsbijeenkomsten met de leden van de coöperatie, waarbij zaken als spuiten met bestrijdingsmiddelen worden besproken. Ook worden aanbevelingen gedaan om richting biologische wijnbouw te gaan. Het is nog niet zo ver dat er meer wordt betaald voor druiven van biologische teelt.



Het belangrijkste ras is teroldego rotaliano. Het San Michaela Instituut is belast met de klonale selectie. De wijze van opbinden is hier pergola trentina, die in de vallei werd ontwikkeld. Vroeger was het doel om zoveel mogelijk bladeren te vormen, maar nu is zo veel mogelijk zon op de druiven het doel, zonder het risico te lopen dat de zuren door de zon verbranden en de mineraliteit verdwijnt. Twee tot drie lagen bladeren beschermen de druiven ook tegen hagel.



### **Productie en export**

De winery die wij bezoeken is met 13 ha oppervlakte – waarvan 7 ha overdekt - de grootste van de drie. De jaarlijkse productie van Mezzacorona / Rotari bedraagt circa 45 miljoen flessen, waarvan 2,5 miljoen Trentodoc. Een derde wordt in bulk verkocht. Export vindt plaats naar ruim 60 landen. Importeur: Delta Wines.



## Proeverij

In het proeflokaal rook het naar papier en kartonnen dozen, waardoor het lastig was om goed te proeven. De vermelde prijzen zijn horecaprijzen ex BTW bij importeur Delta Wines.

### \*\*\*- Rotari Trentodoc Cuvée 28+ Brut

100% chardonnay van de oogst 2012, uit de heuvels ten noorden van Trento. Blend van op tank vergiste basiswijnen, deels met en zonder malo. Ruim 36 maanden sur lattes. Deze wijn moet ieder jaar zoveel mogelijk dezelfde stijl hebben. Alc. 12,5%, pH 3 tot 3,1. € 9,32. – Geparfumeerd. Frisse citrus-tonen, technische, commerciële maar correcte wijn.



### \*\*\*- Rotari Trentodoc Alpe Regis Rosé 2012

90% pinot noir en 10% chardonnay, uit de heuvels ten noorden van Trento. Korte inweking op de schillen, alleen de wijn van de zachte persing bij 1,1 bar wordt gebruikt. Vergist op tank, 36 maanden sur lattes. Alc. 12,5%. - Zeer licht roze. Licht aroma van kersen. Iets steviger, niet bijzonder, nog steeds een commercieel product. De 2013 die ik op de overzichtsproeverij proefde, was beter dan deze 2012.

### \*\*(\*) Rotari Trentodoc Alpe Regis Extra Brut Millesimato 2010

100% chardonnay uit hoger gelegen wijngaarden die druiven opleveren met meer melkzuren. Handmatige oogst met selectie. Een klein deel werd op licht getoaste eikenhouten vaten vergist. 48 maanden flesrijping sur lattes. Alc. 12,5%. - Rubberneus. Slechte wijn.

### \*\*\*+ Rotari Trentodoc Alpe Regis Pas Dosé 2009

100% chardonnay van later geoogste in de heuvels rond de Piana Rotaliano, volledige malo. 60 maanden flesrijping sur lie. Alc. 13%. – Vrij donkere kleur. Strakke inzet met fris citrusfruit en kweeper. Zuiver, meer karakter en vulling (vanwege de manoproteïne gevormd door geselecteerde gisten tijdens de flesrijping), maar nog steeds een technische wijn. Iets oxidatief van stijl.

### \*\*\*(\*) Rotari Trentodoc Flavio Brut Riserva 2008

100% chardonnay, handmatig geoogst in 335 meter hoge heuvels ten noorden van Trento. Minimaal 5 jaar sur lattes. Productie 10.000 flessen. Alc. 13%. € 20,18. – Veel kleur. Krachtig geuraroma van de gist. Volle, rijke smaak van rijp citrusfruit, veel ontwikkeling door de lange rijping op de lie. Karaktervol.

### \*\*\* Castel Firmian Pinot Grigio 2016, Trentino DOC, Mezzacorona

De meest verkochte wijn van Mezzacorona. 100% pinot grigio uit eigen hoog en laag gelegen wijngaarden in de vallei van de Adige rivier. Pinot grigio heeft een rode schil, dus voor de productie van witte wijn moeten de druiven tijdens het transport heel blijven. Kort skin contact bij lage temperatuur, vergist in rvs tanks bij 10-20°C. Wordt zo nodig aangezuurd of gechaptaliseerd. Alc. 12,5%. € 5,87. – Zacht, soepel, banaanaroma, keurige technische wijn, maar mist spanning.

**\*\*\*(\*) Castel Firmian Marzemino 2015, Trentino DOC, Mezzacorona**

100% marzemino van druiven uit Carinthia, Vallagarina vallei. Vergist op de schillen bij 24-26°C. Alc. 12,5%. € 6,01. – Gemiddeld geconcentreerd paarsrood. Florale geur met goede typiciteit. Zachte smaak van kersen, bessen en amandelen. Prima wijn, heerlijk drinken.

**\*\*\* Castel Firmian Lagrein Riserva 2013, Trentino DOC, Mezzacorona**

100% lagrein, sinds de 15<sup>e</sup> eeuw een inheems druivenras van het bergachtige gebied Alto Adige. Door de eeuwen heen ontwikkelden zich twee klonen, met korte en lange trossen. Deze wijn werd gemaakt van korte trossen uit wijngaarden met pergola aanplant op 200 tot 400 m hoogte. Handmatige oogst met selectie 2<sup>e</sup> week oktober. Vergist met geselecteerde gisten bij 26°C gedurende 12-13 dagen. Opvoeding 10 maanden in 3 jaar oude vaten van 90% Frans en 10% Amerikaans eiken met lichte toast. Alc. 13%. € 7,36. – Gemiddeld geconcentreerd paarsrood. De geur is wat meer animaal, met zwarte bessen en kokos. Goede smaak, vlezig en zeer stevig. Ook dit is een keurig glas wijn.

**\*\*\*(\*) Castel Firmian Nerofino 2013, Trentino DOC, Mezzacorona**

Blend van 50% teroldego uit de Piana Rotaliana (dubbele pergola: structuur en tannines) en 50% lagrein uit de heuvels boven de Adige rivier (enkele pergola: finesse en sappigheid). De teroldego werd 12-13 dagen vergist bij 26°C, de lagrein werd 8 dagen vergist bij 24°C. De ene helft van de blend rijpte in rvs tanks, de andere helft gedurende 6 maanden in 3 jaar oude vaten van Frans eiken met lichte toast. Daarna nog 12 maanden rijping in tank en op fles. Alc. 13%. € 6,01. – Tamelijk diepe kleur. Aromatische en aantrekkelijke geur. Vlezige smaak met een goede, hechte balans. Goede lengte, prima blend.



Tot slot een drietal wijnen van de teroldego druif. Dit ras houdt niet van water, dit moet na een regenbui snel zakken, zodat de ideale bodem goede drainage moet hebben. De 3 wijnen zijn van dezelfde kloon afkomstig, maar de druiven groeien op verschillende plaatsen, elk met een ander bodemtype.

**\*\*\*(\*) Castel Firmian Teroldego Rotaliano 2013, Trentino DOC, Mezzacorona**

100% teroldego rotaliano, handmatig geoogst in eigen wijngaarden in de Piana Rotaliana, het centraal gelegen productiegebied. Volledig ontsteeld, 5 tot 6 dagen vergist op de schillen bij 25-27°C met diverse malen overpompen. Opvoeding op oude barriques. Alc. 12,5%. € 6,01. – De geur is zuiver en nogal ingetogen. Heerlijke smaak met puur fruit.

**\*\*\*+ Castel Firmian Teroldego Rotaliano Riserva 2012, Trentino DOC, Mezzacorona**

*Van 100% teroldego rotaliano, handmatig geplukte druiven uit de in de eerste gordel rond de centrale vlakte gelegen wijngaarden Fron, Rauti, Catorzi en Sottodossi. Volledig ontsteeld, 12 tot 13 dagen vergist op de schillen bij 25°C met veelvuldige remontage. Opvoeding 12 maanden op nieuwe en oude barriques van Allier en Tronçais eiken, daarna 12 maanden op fles. Alc. 13%. € 7,36. – Rokerige geur met meer concentratie. In de smaak bosfruit en chocolade, maar ook een teveel aan houtinvloed.*

**\*\*\*- NOS Teroldego Rotaliano Riserva 2009, Trentino DOC, Mezzacorona**

*Van 100% teroldego rotaliano, handmatig geplukte druiven uit de beste wijngaarden, gelegen in de tweede gordel rond de centrale vlakte. Vergist in kleine rvs tanks. 24 maanden opgevoed in 100% nieuwe barriques, daarna nog 12 maanden in andere nieuwe barriques en 12 maanden op fles. Beperkte productie, alleen in bijzonder goede jaren. € 20,18. – Bijzondere geur, zeer floraal. De smaak laat echter te wensen over, want het hout maskeert het fruit volledig. Jammer!*

