

# Largiller

## Ganz und gar Nosiola

Die Kraft des Echten und die Begeisterung für önologische Studien, unter dem Siegel strengster Einfachheit. Denn der fragliche Wein stammt von einer Rebsorte – eben der Nosiola –, die von vielen gering geschätzt wird – völlig zu Unrecht. Das war einer allzu hastigen Vinifikation und – meistens – ebenso raschem Konsum geschuldet. Was dem Image des Weines aus der gleichnamigen Rebe sicher nicht gut tat.

Wir von der Kellerei Toblino haben schon vor mehr als 10 Jahren beschlossen, das zu ändern. Und auf eine Nosiola mit richtig großem Anfangsbuchstaben zu setzen.

Daraus entsteht LARGILLER, ein Name, der im Italienischen sowohl auf die lehmreichen Böden verweist, auf denen die Reben gedeihen, als auch auf die naturbelassene Nosiola, die typisch für die Provinz Trentino ist.

In seiner klaren Eleganz und Stilwirksamkeit ein richtiges kleines Schmuckstück. In seiner Identität Trentino pur, die Landschaft Valle dei Laghi in jeder ihrer organoleptischen Abstufungen. Ein sehr erfreulicher Weißwein, der sich auch noch

vielseitig gibt. Zum Genießen in Gesellschaft ebenso geeignet wie für eine geduldige – wohl verdiente – Lagerung. Denn seine ehrliche jugendliche Kraft wird mit der Zeit einzigartig komplex. Ein ausbalancierter und wirkmächtiger Tropfen, der an Prägnanz gewinnt, und sich keine Patzer oder Schwächen leistet. Von goldgelber Farbe mit kaum wahrnehmbaren Reflexen setzt er ein blumiges olfaktorisches Bukett erster Güte frei – Ginster, Grapefruit, reife Haselnuss, Lindenblüten, und sogar ein klein wenig Pinienrinde – so vielsagend, dass er mit weitaus edleren Tropfen internationaler Prägung mithalten kann. Als Beweis dafür, dass la Nosiola – in Valle dei Laghi wird dieser Wein galant mit weiblichem Artikel versehen ...- ihre Schmucklosigkeit gut zu Gesicht steht, sie ohne Fehl und Tadel so gut trinkbar ist wie nur wenige andere Weißweine aus der Region der Dolomiten.



# Berge und Wein

Ganz hoch oben, wo die Weinrebe gerade noch überlebt. In den Dolomiten ist sie einer der wichtigsten Umweltindikatoren. Sie bestimmt, wo nichts mehr geht, teilt die Landschaft auf. Ohne hin und her. Dieses Gewächs zeigt am besten auf, wie mühsam das Leben der Menschen am Berg ist. Immer schon spendete der Weinberg ihnen Trost, nicht nur in wirtschaftlicher Hinsicht. Einfach, ehrlich, gut wie alles Echte eben ist. Irgendjemand hat den Wein der Bergbewohner als eine Art alkoholischer Sünde bezeichnet.

Weinanbau am Berg ist ganz sicher nichts für jedermann. Dazu braucht es Sturheit, die nötige Erfahrung und große Anstrengung. Weinstöcke in Reih und Glied, dem Berg abgetrotzt, steile Hänge, die das Gleichgewicht auf eine harte Probe stellen, aber prächtige Höhen, wo viel bedankt und anmutig Reben Wurzeln schlagen. Rebflächen auf den Bergen, die Grenzen markieren, aber auch verbinden, die sich abweisend geben oder neuen Schwung bringen, weil ja naturgemäß nur die bedeutendsten Trauben ausgewählt werden. Die Landschaft gibt sich lieblich, die bäuerliche Welt ist starrköpfig. Kennt kein Ausruhen. Ein Weingarten in Hügellage lässt keine maschinelle Bearbeitung zu. Meistens sind es begrenzte Flächen – die Zerstückelung der landwirtschaftlichen Flächen in immer kleinere Grundstücke ist typisch für die Landwirtschaft im Trentino – und fast immer sind sie viel zu steil. Die Art des Anbaus – nicht zufällig steht die Pergola sinnbildlich für den Weinanbau in der Dolomitenregion – soll den Gewächsen bessere Sonnenlagen bieten, um das kleinste Fleckchen nützen zu können. Böden, gestützt durch Trockensteinmauern, präsentieren sich unter dem tiefblauen Alpenhimmel und oberhalb der spiegelnden Wasserflächen, rauschenden Bächen und Flüssen, die hier so zahlreich die Täler durchschneiden. Kühne Weinberge. Wo noch manuell gearbeitet und kräftig angepackt wird, die bäuerliche Arbeitsweise aufwendig ist: fast 600 Stunden Mühsal pro Jahr, um eine Rebfläche von einem Hektar zu bearbeiten; das ist keine Teilzeit- oder Gelegenheitsarbeit, die sich leicht einplanen lässt. Der Winzer verbringt sein ganzes Leben im Weinberg. Jeden Tag aufs Neue, vom Zurückschneiden der Reben im Winter bis zur rituellen Weinlese. Jahrein jahraus, Jahr um Jahr bleibt scheinbar alles immer gleich und ist doch sicher stets ein wenig anders. Dafür sorgen die unterschiedlichen Weinbaugebiete, jedes ganz anders als das andere, faszinierend durch jeweils eigene Besonderheiten, einfach unverwechselbar.

Ein Unikat ist vor allem die Valle dei Laghi mit Toblino als Hintergrund. Ganz und gar unvergleichlich. So wie die Weine vom Berg, die Dolomiten-Weine. Sie sind wirklich etwas ganz besonderes ... so unnachahmlich und besonders wie der See von Toblino.

CANTINA  TOBLINO

# Sfojàr



Sfojàr: ein bäuerlicher Handgriff, der beste Qualität hervorbringen will. Die Kunst des Weglassens, bei der nur das Wesentliche verbleibt, das was wirklich zählt. Und das zufrieden stellen muss. In jeder Hinsicht.

Sfojàr im Dialekt des Trentino bedeutet zweierlei: Die erste Bedeutung hängt mit der Weinrebe zusammen. Mit der Kunst des Winzers, der weiß, wie er die Rebe behandeln muss, um charaktervolle Trauben zu ernten, die die Qualität des Weines zur Geltung bringen. Das erfordert präzises Handeln, wissen, welche Reben zurückschneiden, sich für das bestmögliche Ergebnis entscheiden. Die Reben wählen, und das Leben.

Sfojàr bedeutet auch, eine neue Seite aufschlagen, einen literarischen Text überfliegen, den Blick in die Zukunft richten. Erkennen, was sich mit der Zeit entwickelt, es drehen und wenden, entblättern um zu begreifen, in sich aufzunehmen. Ganz langsam, umsichtig und geschickt.

Nun, wir von der Weinkellerei Toblino, wollen unsere Kunden dazu anregen, bei der Weindegustation Unnötiges wegzulassen, alles übertrieben Schwülstige über Bord zu werfen.

Sfojàr, eine Anleitung zum verantwortungsvollen Trinkgenuss, im Einklang mit dem Lebensraum, wo der pflegliche Umgang mit dem Boden im Mittelpunkt steht. Um dann unsere Konsumenten teilhaben zu lassen, wenn sie unsere önologischen Darbietungen oder die Speisen unserer Hosteria verkosten. Gerade um zu betonen, wie ernst es uns mit dem Weglassen ist, diese Augenblicke sollen echte Freude bereiten. Eben: Von allem Überflüssigen befreit. Rein, einfach nur das Wesentliche.

Carlo De Biasi  
Direktor Weinkellerei Toblino

CANTINA  TOBLINO

Via Longa, 1  
38076 - Sarche  
Madruzzo (TN)

Tel. 0461 564168  
Fax 0461 561026  
info@toblino.it  
www.toblino.it





## Hosteria Toblino, alles neu



Die Hosteria Toblino hat neue Mitarbeiter eingestellt und Franco Zanella führt als Chef ein Team junger Gourmet-Gastwirte an. Unser Plan: das bewährte Speisen- und Getränkeangebot einem Relaunch zu unterziehen und neue Ideen umsetzen. Dabei wollten wir ganz einfach eine höchst professionelle Dienstleistung anbieten, die Gäste sollen sich in unserem gut ausgestatteten Restaurantbereich wohlfühlen.

Franco Zanella ist Sommelier und hat maßgeblich dazu beigetragen, dass die Weine aus dem Trentino eine Nouvelle Vague erleben.

Seine önologischen Erfahrungen sammelte er in berühmten Restaurants auch außerhalb Italiens.

Seit 30 Jahren ist er Profi-Sommelier, wurde zum Master of Wine vieler europäischer Weinanbaugebiete und verfügt über eine zwanzigjährige Erfahrung in preisgekrönten Restaurants vom Le Due Spade bis zum Scigno in Trient.

Er lernte Sprachen, schulte laufend seinen Geschmacksinn an den berühmtesten Weintestern; er wollte die Entwicklung des Weines nachvollziehen können, um wirklich passend beraten zu können. Mit voller Leidenschaft engagiert er sich kontinuierlich und hartnäckig für die Förderung des Weines. Doch er ist auch fest entschlossen, auf die Zukunft einer Profession zu setzen, die die Freude am Wein vermitteln und sogar Träume beflügeln möchte. Genau in dieser Art. Der Gast und alle, die zum Essen an einem Tisch zusammenkommen, sollen dies mit ihren Sinnen erfahren können, ganz schlicht und dennoch unvergesslich. Sollen Geschmacksvarianten ausprobieren und ihren Gedanken freien Lauf lassen.

Es sind zu Recht anspruchsvolle Gäste, die sich mit den gerade aktuellen Spitzenangeboten der Kellerei Toblino einfach wohlfühlen wollen. Sie sind auf der Suche nach Anregungen, die nicht bloß den Appetit befriedigen, sondern auch den Wunsch, die Kultur des Ortes kennenzulernen, wo sie sich in geselliger Runde eingefunden haben.

Deshalb heißt unsere Hosteria den Gast in neuer alter Herzlichkeit willkommen. Die typische Küche des Trentino wird vom Servierteam stimmig im Speisesaal aufgetragen. Bitte noch mehr davon... 🍷



Die Landschaft

# VALLE DEI LAGHI



verstehen ist, als Bestätigung des identitätsstiftenden Werts all dessen, das seiner Herkunft verbunden und nahe ist, um die heimatische Erde bekannt zu machen.

Steineichen, Olivenbäume und vor allem Weinstöcke. Nur wenige Alpenregionen pflegen einen solch einzigartigen Kult um den Wein. Reben und Weine eines Ortes, begünstigt durch eine angenehme Brise und segensreiches Wasser. Eine Tallandschaft, in der sich die Rebenreihen mit dem spiegelblauen Wasser und dem hellen blauen Alpenhimmel vermischen. Weinstöcke, seit Jahrhunderten auf den

## DIE LANDSCHAFT Valle dei laghi

Die Seen trägt sie im Namen, ihre Identität prägt der Wind. Beide sind untrennbar miteinander verbunden. Was die Valle dei Laghi so abwechslungsreich macht, ist die alpine Landschaft. Die bleibenden Spuren uralter Wandlungsprozesse. Gegensätzliches und ebenso Anmutiges. Fels, Luft und Wasser. Die sich irgendwann irgendwie vermischten, bis sie einen scheinbar homogenen Lebensraum bildeten, den es eigentlich vollständig neu zu entdecken gilt. Das beständige menschliche Tun kehrte abermals das Unterste zu Oberst. Eine stille Tätigkeit, allzu oft vergessen, prägte die Tallandschaft: Es entstand ein Genius loci (der Geist des Ortes). Welche geistige Atmosphäre atmet nun diese Landschaft? Sie lässt einen nie eingefangene Stimmungen erahnen. Man schaut, bewundert ein Panorama, das gleichförmig scheint, aber in Wirklichkeit unterschiedlicher gar nicht sein könnte. Das durch Spontaneität verzaubert; die Grenzen zwischen Wasser und Himmel, den Böden und steilen Felswänden sind aufgehoben, vage und verschwimmen. Archetypen der Natur voller Bedeutung. Zeugen einer bäuerlichen Tradition, einer Geschichte, bei der Leben und Wein eins werden, zu Erhaltendes vermischt sich mit Neuem. Denn das Tal setzt auf Tradition, um seine Physiognomie entwickeln zu können, und bedient sich dabei (fast) unbewusst der weniger bekannten Bedeutung des Wortes Tradition. Vom lateinischen traditio, und dies kommt wiederum vom griechischen tradere, also Bedeutungen weitergeben und überliefern, was auch in Zusammenhang steht mit dem Begriff der Untreue (tradimento). Auch wenn es hier als fortgesetzter Umgang mit der speziellen Umwelt vor Ort zu

Höhen dem Berg abgetrotzt. Angepflanzt auf Terrassen, die eine intensive Bewirtschaftung der Gegend zum Glück nicht zuließen. Hier gibt es keine Weinberge, die nicht den einen oder anderen Makel aufwiesen. Der Mensch, also der Winzer selbst sorgt für die Ästhetik, pflanzt die Reihen nach Augenmaß, aber mit sicherer Hand, und berücksichtigt dabei den Hügelkamm und auch die richtige Position für die günstige Nachmittagssonne.

Genau deshalb kann man die Weine dieses Tals unterscheiden, jeder für sich ist Ausdruck seiner Umgebung. Sie tragen dieses Wissen in sich. Und bieten nicht nur dem Gaumen was.

Die Menschen aus dem Tal sind stolz auf die vielfältigen landwirtschaftlichen Besonderheiten. Und wollen die der Kultur hervorstreichen. Hoch aufragende Glockentürme in der Landschaft werden zur Schau gestellt. Tragende Säulen eines Panoramas, als Sinnbilder einer Identität. Ein gesunder Lokalpatriotismus, dessen phonetische Akzente, die rhythmisierte Sprache, vom Wind vertragen wird. Wie man redet, so wird auch gearbeitet. Wer kann dieses Tal nur verstehen? Man lässt sich einfach nur von der Landschaft leiten. Nimmt dazu den Wind, die Ora. Leichte Brisen und Stoßwinde, auf denen Stimmen und Töne reisen, prägen das Mikroklima und mit ihm Pflanzungen und Kulturen. Sie kennen keine Hindernisse. 🍷

