

## Rüben, Kartoffeln, Tabak, und natürlich Wein. *Paolo Foradori* über die Anfänge des Weinbaus auf Barthenau. —

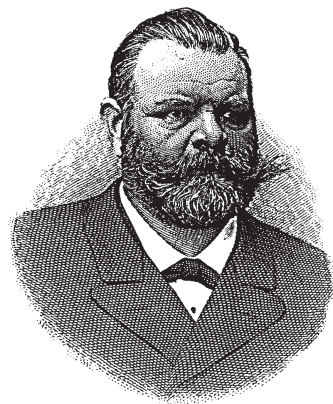
Paolo Foradori hat sich vor einigen Jahren aus dem Tagesgeschäft des Traminer Weingutes zurückgezogen und lebt heute auf den Ansitz Barthenau inmitten der Blauburgunderreben. Sie liegen ihm besonders am Herzen. Als Heranwachsender half er bereits bei der Lese und saß gerne oben auf dem Pferdefuhrwerk, um die Trauben ins Tal zu begleiten.

### *Wann erwarb die Familie Foradori den Ansitz Barthenau?*

Mein Vater Vittorio kaufte Barthenau, als ich sechs Jahre alt war. Damals wurden neben Barthenau auch die etwas unterhalb liegenden Oberer und Unterer Yngramhof versteigert, die noch heute zum Weingut gehören.

### *Was hat Ihren Vater bewogen, Barthenau zu kaufen?*

Der Krieg lag in der Luft, Immobilien schienen eine sichere Anlage. Mein Vater, damals als Rechtsanwalt in Bozen tätig, erfuhr dort vom Verkauf der Höfe in Mazon. Beim Kauf des Anwesens faszinierten ihn der schöne Ansitz Barthenau, die weit älteren Yngramhöfe und die damit verbundenen Weinberge und Ländereien in bester Lage oberhalb der Etsch. 🍷



1882

Ludwig Barth von Barthenau  
erbaut den Ansitz Barthenau  
  
Ludwig Barth von Barthenau  
costruisce la tenuta Barthenau  
  
Ludwig Barth von Barthenau  
builds the Barthenau manor

ca. 1941

Vittorio Foradori  
erwirbt Barthenau  
  
Vittorio Foradori acquisisce  
la tenuta Barthenau  
  
Vittorio Foradori  
acquires Barthenau

1942

Anpflanzung der  
Vigna S. Urbano  
  
Impianto della  
Vigna S. Urbano  
  
Vigna S. Urbano  
planted

1959

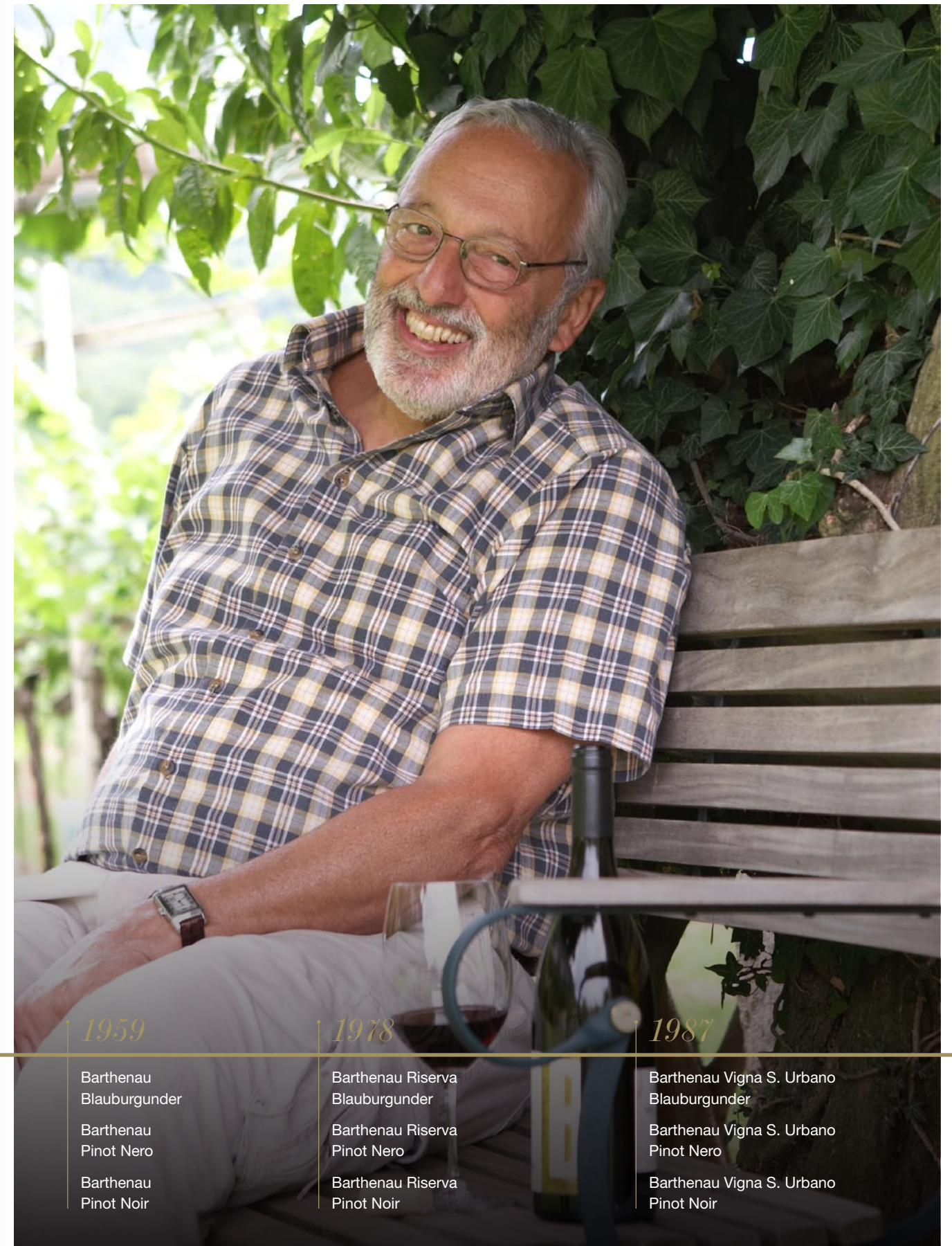
Barthenau  
Blauburgunder  
  
Barthenau  
Pinot Nero  
  
Barthenau  
Pinot Noir

1978

Barthenau Riserva  
Blauburgunder  
  
Barthenau Riserva  
Pinot Nero  
  
Barthenau Riserva  
Pinot Noir

1987

Barthenau Vigna S. Urbano  
Blauburgunder  
  
Barthenau Vigna S. Urbano  
Pinot Nero  
  
Barthenau Vigna S. Urbano  
Pinot Noir



### *Konnte er die Höfe bewirtschaften?*

Nein. Mein Vater dachte und fühlte nicht wie ein Winzer, obschon er in einem Weinbaubetrieb groß geworden war. Ein exzellenter Vorarbeiter nahm die Arbeit in die Hand und pflanzte im Jahr 1942 unsere jetzt ältesten Burgunderreben. Bis heute bringen sie die besten Trauben. Mein Vater gab schließlich seine Anwaltstätigkeit auf, doch Zeit für die Höfe fand er kaum.

### *Wie wurden die Höfe damals bewirtschaftet?*

Aus heutiger Sicht: völlig chaotisch! Wie überall wurden auch diese Höfe bis in die 50er Jahre in einer Mischkultur bewirtschaftet. Es gab viele Tiere: Pferde, Kühe, Schweine, Hühner, Gänse, auch Tauben und dazu Ställe, Misthaufen sowie Weideflächen. Angepflanzt wurde fast alles: Leinen, Buchweizen, Rüben, Kartoffeln, selbst Tabak und natürlich Weinreben – Blauburgunder als auch Gewürztraminer. Man war autark. Trotzdem dachte ich mir: So wird man in der Zukunft nicht erfolgreich weiterwirtschaften können. Den fruchtbaren Boden gilt es, besser zu nutzen. Doch jede Veränderung war damals nur mit viel Mühe umzusetzen.

### *Wer hat das Potenzial erkannt, das im Blauburgunder steckt?*

Wir Südtiroler hatten damals noch wenig bis keine Erfahrung mit dem Blauburgunder. Ich näherte mich daher im Alleingang dieser Traube. In Jahren stiller Arbeit pendelte ich zwischen den Weinbergen in Mazon und dem Weingut in Tramin. 1959 reiste ich erstmals ins Elsaß und weiter nach Burgund, um das alte Stammmland des Pinot Noir und die Weine kennenzulernen. Noch im selben Jahr begann ich dann reinsortigen Blauburgunder auszubauen. Die Liebe zu diesem Wein hatte mich erfasst. ●

● Das Hochplateau von Mazon auf der gegenüberliegenden Talseite von Tramin – eine der besten Lagen für Blauburgunder.

● Das Hochplateau von Mazon auf der gegenüberliegenden Talseite von Tramin – eine der besten Lagen für Blauburgunder.

● The mountainside terrace of Mazon across the valley from Tramin – one of the very finest Pinot Noir sites.



## Rüben, Kartoffeln, Tabak, und natürlich Wein.

### Paolo Foradori über die Anfänge des Weinbaus auf Barthenau. —

Paolo Foradori si è ritirato da alcuni anni dal lavoro quotidiano dell'azienda vitivinicola e vive oggi nella tenuta Barthenau nel mezzo delle vigne di Pinot Nero. Queste gli stanno a cuore particolarmente. Già da adolescente aiutava durante la vendemmia e ben volentieri seguiva l'uva a valle sul carro trainato dai cavalli.

### *Quando la famiglia Foradori acquistò la tenuta Barthenau?*

Mio padre Vittorio acquistò Barthenau quando avevo sei anni. Allora, vennero battuti all'asta anche le sottostanti due tenute Yngram, che ancora oggi fanno parte della proprietà.

### *Cosa ha indotto suo padre ad acquisire Barthenau?*

C'era già aria di guerra, e gli immobili sembravano essere un sicuro investimento. Mio padre, allora avvocato a Bolzano, apprese della vendita dei tre masi di Mazon. Era affascinato dalla bellezza della tenuta Barthenau, degli antichi masi Yngram, dei vigneti e delle proprietà annesse nelle migliori esposizioni al di sopra dell'Adige.

### *Poteva gestire personalmente i masi?*

No. Mio padre non era un viticoltore, anche se cresciuto in un'azienda vitivinicola. Un eccellente capoooperai gestiva i lavori e impiantò nel 1942 la nostra, per ora, più vecchia vigna a Pinot Nero. Fino ad oggi in questa vigna crescono le nostre migliori uve. Anche quando mio padre smise di fare l'avvocato non trovò il tempo per dedicarsi ai suoi masi.

### *Come venivano coltivati allora i masi?*

Da un punto di visto odierno in maniera totalmente caotica. Come tutti i masi locali, anche questi, fino agli anni cinquanta, venivano coltivati con diverse culture. Cerano molti animali: cavalli, mucche, maiali, galline, oche, anche colombi, stalle con lettamaio annesso nonché pascoli. Veniva coltivato di tutto: lino, grano saraceno, rape, patate, tabacco e naturalmente anche vigne – Pinot Nero e Gewürztraminer. Eravamo autarchici. Tuttavia pensavo che così, non si poteva continuare a lavorare. Si trattava di coltivare meglio il fertile terreno. Ma allora ogni piccolo cambiamento era difficile da realizzare.

### *Chi ha scoperto che potenziale aveva il Pinot Nero?*

Noi altoatesini allora avevamo poca esperienza con questa varietà. Di fatto pian piano mi sono avvicinato da solo a questo vitigno. In anni di tacito lavoro mi spostavo tra i vigneti di Mazon e la cantina di Termeno. Nel 1959 intrapresi il mio primo viaggio attraverso l'Alsazia in Borgogna, la patria del Pinot Nero, per conoscerne i vini. Ancora nello stesso anno iniziai a vinificare Pinot Nero in purezza. L'amore per questo vino mi aveva convinto. ●

## Turnips, potatoes, tobacco and of course, vines.

### Paolo Foradori on the beginnings of winegrowing in the Barthenau estate. —

A few years ago Paolo Foradori withdrew from the everyday running of the family wine estate at Tramin and now lives in his country manor of Barthenau surrounded by Pinot Noir vineyards. They are especially dear to him. When he was growing up Paolo used to help with the harvest and enjoyed sitting on the horse-drawn cart as the grapes were brought down to the valley.

### *When did the Foradori family buy the Barthenau estate?*

My father Vittorio bought Barthenau when I was six. At the time the farmsteads located just a little lower down, the Oberer and Unterer Yngramhof, were also up for sale and now still belong to the Hofstätter estate.

### *What induced your father to buy Barthenau?*

War was looming and real estate seemed a safe investment. At the time my father was working as a lawyer in Bolzano and heard about the sale of the estates at Mazon. On buying the estate he was fascinated by the fine Barthenau manor, the much older Yngram farmsteads, the land belonging to them and the vineyards occupying the very best sites overlooking the Adige.

### *Was he able to run the estates on his own?*

No. My father was not a winegrower even though he had grown up in a family of vigneroni. A very good and reliable overseer took on the work and in 1942 planted the Pinot Noir vines which are now our oldest. They still yield the finest grapes.

### *How was the land cultivated in those days?*

From today's perspective completely chaotically! Like elsewhere, until the 1950s the farms here grew mixed crops. There was plenty of livestock: horses, cows, pigs, hens, geese, even pigeons and there were of course cowsheds, stalls, manure heaps and grazing land. Just about everything was planted: flax, buckwheat, turnips, potatoes, even tobacco though of course also vines – Pinot Noir and Gewürztraminer. People were self-sufficient. Nevertheless we realised the need to specialise.

### *Who realised the potential of growing Pinot Noir?*

At the time we had little experience with Pinot Noir in South Tyrol. Consequently I grappled with the grape alone. In years when work was quiet I commuted between Mazon and the estate's headquarters in Tramin. In 1959 I travelled to Burgundy, the home of Pinot Noir and I became smitten by the wine. In the same year I vinified my first Pinot Noir as a varietal wine ●

## Elegant und delikater. 1942 geboren, und doch erst 20 Jahrgänge jung: Barthenau Vigna S. Urbano. —

„Wer nicht wagt, der nicht gewinnt“, mag Ludwig Ritter Barth von Barthenau gedacht haben, als er die Blauburgunder-Rebe aus ihrer französischen Heimat nach Südtirol, auf eine Hochebene oberhalb von Neumarkt, brachte. Spürsinn und Neugier trieben ihn, dort ihr Wachstum zu erproben – mit Erfolg! Der Burgunder gedieh auf der 400 m hohen Lage prächtig, und Barth, Amateur in Sachen Wein, beschloß, sich im Ruhestand ganz auf den Weinbau zu verlegen. Der Chemiker mit Lehrstuhl in Wien und besonderem Interesse an aromatischen Verbindungen hatte 1882 in dem Weiler Mazon drei Höfe mit Ländereien erworben. Seine Geburtsstadt Rovereto war nicht allzu fern und in der Südtiroler Bergwelt mit ihren schroffen Felswänden und sanften Ebenen fühlte er sich zu Hause. Aus dem Etschtal konnte der Naturliebhaber in einer halben Stunde zu seinem Anstutz aufsteigen. Doch Barth starb früh. Sein Neffe Max verkaufte die Anwesen mit den Ländereien an die Familie Foradori. Und Paolo Foradori brachte sie mit seiner Heirat 1959 in das Traminer Weingut Joseph Hofstätter ein. In dessen Obhut ist aus dem Blauburgunder, dem einstigen Migranten, längst ein Einheimischer geworden – ein bedeutender Meilenstein in der Geschichte des Weinbaus in Italien.

**Können** — Der Blauburgunder ist ein äußerst kapriziöses Gewächs: Er schätzt warme Tage, kühle Nächte und eine ausgeprägte Thermik. Im Weinberg will er sorgsam gepflegt sein, denn seine dünn-schalige, kompakte Traube neigt zu Fäulnis. Nicht minder heikel erweist sie sich im Keller und fordert die volle Aufmerksamkeit und das ganze Können des Winzers. Beim Vinifizieren muß er sensibel auf das Erntegut des jeweiligen Jahrgangs reagieren. Der Blauburgunder verlangt viel und gibt viel. ↓

Martin Foradori

„Blauburgunder ist wie ein Fieber, aber eines, das dich nicht mehr losläßt. Zufrieden macht er nur, wenn alles perfekt gelaufen ist. Und dafür braucht es bei dieser Traube verdammt viel Leidenschaft. Wer glaubt, Blauburgunder nur aus einer Laune heraus anbauen und vinifizieren zu können, der täuscht sich. Blauburgunder muß man leben, man muß ihn verinnerlichen. Ich hatte das Glück, mit ihm aufzuwachsen. — Die Vigna S. Urbano, das Herzstück unter unseren Weinbergen in Mazon, strahlt mit seinen über 70 Jahre alten Rebstöcken eine ungewöhnliche Ruhe aus. Doch sobald die Trauben im Keller sind, der Most zu gären beginnt und der Jungwein probiert werden kann, erweist sich der Blauburgunder mit seinen „liebenswerten Launen“ als gnadenloser Unrubestifter. Und er braucht Zeit, um sich zu beruhigen. — Wer einen Barthenau Vigna S. Urbano kauft, sollte ihn daher mit seinen Ecken und Kanten nehmen. Er sollte etwas Geduld mit ihm haben, den Wein mal ein halbes Jahr im Keller liegen lassen, ihn einfach vergessen. Den Barthenau Vigna S. Urbano trinkreif auf den Markt zu bringen, wäre nicht Sinn der Sache. Seine oft spannende Entwicklung sollte der Weinliebhaber miterleben können!“

“Il Pinot Nero é come una febbre, ma una di quelle che non ti molla più. Ti soddisfa solo quando tutto è perfetto. E per ciò questa varietà necessita di tanta passione. Chi crede di poter coltivare e vinificare Pinot Nero solo per hobby, si sbaglia. Il Pinot Nero lo si deve vivere, ci si deve immedesimarsi con esso. Io ho avuto la fortuna di crescere con lui. — La Vigna S. Urbano, il cuore dei nostri vigneti a Mazon, con i suoi ceppi settantenni, emana un’insolita calma. Ma dopo ché le uve sono in cantina, il mosto d’uva inizia a fermentare e poi, quando il vino giovane è pronto per l’assaggio, il Pinot Nero si dimostra con tutti i suoi capricci come spietato sobillatore. E ha bisogno di tempo per calmarsi. — Perciò, chi acquista un Barthenau Vigna S. Urbano deve prenderlo da tutte le sue angolature. Deve avere pazienza con lui, coricarlo per almeno sei mesi in cantina, in parole povere perderlo di vista per un po’. Commercializzare il Barthenau Vigna S. Urbano pronto per la beva sarebbe sbagliato. Così l’appassionato di vini ha la possibilità di poter seguire la sua appassionante evoluzione!”

“Pinot Noir is like a fever, but one you cannot shake off. It only yields truly satisfying wine when everything has worked out perfectly. To achieve this, the variety requires an enormous amount of passion. Anybody who thinks that they can cultivate and vinify Pinot Noir grapes on a whim or as a hobby is badly mistaken. You have to live Pinot Noir, you have to get inside it, identify with it. I was lucky enough to grow up with Pinot Noir. — With its 70 year-old vines the Vigna S. Urbano site, the heart of our vineyards at Mazon, exudes an extraordinary measure of peace and tranquillity. However, once the grapes are in the winery, the juice begins to ferment and the young wine can be tasted Pinot Noir becomes a pitiless troublemaker. And it takes time to calm down. — Consequently, if you buy a bottle of Barthenau Vigna S. Urbano you should accept it with its rough edges. Be patient with it, lay it down for six months or simply forget it for a while. There would be no point in us releasing the Barthenau Vigna S. Urbano ready to drink. The true wine lover will enjoy experiencing its exciting development.”



**Alter** — Nun hat Martin Foradori das Glück, in der Einzellage Vigna S. Urbano über fast 70 Jahre alte Rebstöcke zu verfügen, die kleine und lockere Trauben hervorbringen. Sie sind wenig anfällig für Fäulnis und dank des altersbedingt niedrigen Ertrages besonders konzentriert im Geschmack. Aus dem kostbaren alten Rebgut wählte Martin Foradori im Jahr 2000 erstmals Stöcke aus, deren Traubenform ihm besonders gut erschien. Seither zieht er aus diesen den „Nachwuchs“ heran. „Das ist unendlich viel Arbeit“, so der Winzer, „weil das Erbmaterial nicht stabil ist und wir erst nach mehrfacher sorgfältiger Selektion Setzlinge mit den gewünschten Güteigenschaften auspflanzen können. Aber warum soll ich weiterhin Klone importieren, wenn ich in meinem Weingarten bereits bewährte Reben habe?“

**Lage** — Einmalig sind die Burgunderlagen von Mazon: Sie neigen sich westwärts der Abendsonne zu und dem Wind „Ora“ entgegen, der bis in die späten Nachmittagsstunden vom Gardasee hinüberbläst. So werden die Trauben trocken und gesund gehalten. Boden und Mikroklima könnten für den Blauburgunder nicht besser sein. Die charakteristischen Fruchtnoten der Traube reifen heran, ohne an Frische und Säure einzubüßen. Vor scharfen Winden schützen ein an die Weingärten grenzender Wald und eine hoch aufsteigende Kalksteinwand.

„Die Güte einer Lage schmeckt man im Wein. Sie ist entscheidend für die Frage, ob aus ihrem Traubengut ein eigener Wein gekeltert werden soll – ein Wein wie der Barthenau Vigna S. Urbano, der die Stilistik der Lage bestmöglich verkörpert“, so Winzer Martin Foradori.

**Eleganz** — Damit der Blauburgunder gelingt, muß der richtige Lesezeitpunkt abgepaßt werden, und zwar vom Önologen in enger Absprache mit dem Weinbauern im Rebgarten. Die Trauben brauchen genügend Reife, aber auch nicht zuviel, damit die Säure im Traubenmost noch lebhaft erfrischend wirkt. Anders als bei robusteren Roten wie beispielsweise dem Lagrein, darf der zarte Blauburgunder bei der Gärung nur in Maßen Gerbstoff extrahieren, sonst wird er bitter. Und er sollte auch die typische rubinrote Farbe zeigen. Denn so elegant und subtil wie seine Röte ist auch sein Geschmack.

**Hochebene** — Von alters her sind die Vorzüge der Hochebene von Mazon oberhalb der Etsch für den Weinbau bekannt. Urkunden belegen Rebärten bereits für das 14. Jahrhundert. Seit Barth im 19. Jahrhundert auf seinem Gut herausfand, daß das Terrain für den Blauburgunder ideale Bedingungen bietet – wie übrigens kaum ein anderes in Italien – ist diese Rebsorte auf dem Vormarsch. Auch andere dort ansässige Winzer haben die Vorzüge dieser Großlage erkannt. Das Weingut Hofstätter hat im Laufe der letzten 70 Jahre eine beachtlichen Fläche mit Blauburgunder bestockt. Je nach



## Elegante e delicato. 1942 geboren, und doch erst 20 Jahrgänge jung: Barthenau Vigna S. Urbano. —

„La fortuna aiuta i prodi!“ Questo era sicuramente il pensiero intelligente del Cav. Prof. Ludwig Barth von Barthenau, quando portò il Pinot Nero su un altipiano sovrastante il paese di Egna. Fiuto e curiosità lo spinsero ad coltivare questa varietà - con successo! Il Pinot Nero prosperava magnificente nei vigneti posti ad un'altitudine di 400 m s.l.d.m. e Barth, dilettante per quanto riguardava la produzione di vino, decise, una volta pensionato, di dedicarsi completamente alla viticoltura.

Il chimico, con cattedra a Vienna, specializzato in “catene aromatiche”, nel 1882 acquistò nel paesino di Mazon tre “masi”. Rovereto, sua città natale, non era troppo distante e quindi si sentiva a suo agio nel panorama montano sudtirolese, tra ripide pareti rocciose e dolci valli, nella sua tenuta, che lui, amante della natura, poteva raggiungere dalla valle dell'Adige in una mezz'ora di cammino. Però Barth morì presto. Suo nipote Max vende poi le tre tenute con i terreni annessi alla famiglia Foradori. Con il matrimonio di Paolo Foradori nel 1959 le proprietà di Mazon iniziarono a far parte della Tenuta Joseph Hofstätter di Termeno. E grazie al suo tenace lavoro dedicato al Pinot Nero, imprimeva una significativa pietra miliare alla viticoltura italiana.

**Sapere** — Il Pinot Nero è un vitigno estremamente volubile: ama le giornate calde, le notti fresche, dunque spiccate escursioni termiche. Nel vigneto esige cure attente, per evitare le malattie, poiché i suoi grappoli compatti, con buccia sottile, tendono a marcire. In modo, non meno difficile, si comporta in cantina e richiede estrema attenzione e profonde conoscenze da parte del vignaiolo, che al momento della vinificazione deve agire con sapienza per adattarsi alle diverse caratteristiche d'annata. Il Pinot Nero dà molto, ma pretende molto.



**Michael Vaja**  
Verantwortlicher für die Weinberge  
Responsabile dei vigneti  
Verantwortlicher für die Weinberge

„Es ist eine große Herausforderung, für ein bekanntes Weingut den Blauburgunder im Weinberg perfekt zu pflegen. Keine Sorte ist so schwierig wie der Blauburgunder. Jede Maßnahme muß genau zum richtigen Zeitpunkt erfolgen. Man kann nie sagen „heute bleib ich zu Hause!“. Gerade das ist aber so reizvoll: Man muß die Blauburgunderstöcke immer im Auge behalten, es gibt keine Routine. Jedes Jahr ist anders, ja verblüffend anders. — Spannend ist für mich auch, die Jungweine aus dem Traubengut der verschiedenen Weinberge zu kosten. Dabei stelle ich immer wieder fasziniert fest, wie facettenreich und unterschiedlich Weine selbst aus benachbarten Weinbergen sein können. — Der Blauburgunder ist eine komplizierte Rebe und ich bin, wie oft behauptet wird, ein komplizierter Mensch. Vielleicht haben der Blauburgunder und ich aus diesem Grund zusammengefunden: im Weinberg, bei einer Arbeit, die mir Freude macht.“

“È una grande sfida accudire il Pinot Nero in vigna per un'azienda vitivinicola rinomata. Nessun'altra varietà è così difficile. Ogni provvedimento in vigna deve essere fatto al momento giusto. Mai si può dire “oggi rimango a casa!”. Ma proprio questo è allettante. Il singolo ceppo di Pinot Nero lo si deve sempre tenere d'occhio, non c'è routine. Ogni anno è diverso, estremamente diverso. — Trovo molto interessante degustare il vino giovane dei diversi vigneti subito dopo la fermentazione. Facendo questo, mi accorgo ogni volta quanto entusiasmante sia la realtà dei diversi vini, provenienti anche da vigneti vicini. — Il Pinot Nero è una varietà difficile ed anch'io, come spesso viene affermato, sono una persona difficile. Forse proprio per questa ragione il Pinot Nero ed io ci siamo trovati: nel vigneto, a svolgere un lavoro che mi procura immenso piacere.”

“It is a great challenge to care for Pinot Noir in the vineyard for such a famous wine estate. No variety is quite as difficult to deal with. Every measure you take must be at precisely the right moment. You can never decide „I'm staying at home today“. On the other hand it is so tantalising: the Pinot Noir vines require constant attention, there is no routine. Each year is different, even bewilderingly so. — I find trying the young wines from different vineyards really exciting. It is fascinating to taste how many-faceted and different even wines from neighbouring vineyards can turn out. — Pinot Noir is a complicated vine and others often say that I am a complicated person. Perhaps for this reason Pinot Noir and I are made for each other – in the vineyard and in my work which I find so rewarding.”

Alter der Reben gehen aus den Trauben drei verschiedene Weine hervor – ein jeder mit seiner eigenen Geschmacksnote.

**Drei** — Der Blauburgunder Meczan, der die historische Bezeichnung des Ortes Mazon im Namen führt, wird aus dem Traubengut jüngerer Rebstöcke nur im Stahltank ausgebaut. Seine Pinot-Frucht ist unverfälscht in ihren Kirscharomen, samtig, sehr weich und zugleich frisch.

Der von 25-jährigen Reben aus Mazon stammende Riserva Mazon lagert nach seinem Ausbau im Eichenfass mindestens ein Jahr in der Flasche. Es ist ein dichter, dabei aber doch weicher Wein. Die Frucht von Kirschen paart sich mit der von Himbeeren und einer feinen Würze. Sie gibt dem Wein seine Eleganz.

Die über 70 Jahre alten Reben aus der Lage Vigna S. Urbano beim Anstz Barthenau sind dem gleichnamigen Blauburgunder vorbehalten. Er verströmt den Duft der Amarenakirsche, würzt Himbeerkonfitüre mit ein wenig Pfeffer, Zimt und Schokolade. ●



**Franz Oberhofer**

Funktion muss noch ergänzt werden  
Funktion muss noch ergänzt werden  
Funktion muss noch ergänzt werden

*„Ich kann mich gut erinnern: als die ersten Barriquefässer bei uns angeliefert wurden, wollten sie so gar nicht in die damalige Alltagswelt eines Südtiroler Weingutes passen. Entsprechend fielen im Dorf die Kommentare aus. Natürlich war der Ausbau eines Weines in diesem kleinen Eichenholzfaß auch für uns Neuland. Über zehn Jahre lang haben wir probiert und optimiert, bevor wir 1987 mit einer kleinen Anzahl von Flaschen den Barthenau Vigna S. Urbano erstmals in den Verkauf brachten. Wie ein kleines Kind hatten wir den Wein umsorgt, bis zu diesem Zeitpunkt, als er uns endlich erwachsen schien. — Natürlich haben wir auch verglichen, haben viele Weine, vor allem aus dem Burgund, verkostet. Dabei stellten wir immer wieder fest, daß unser Barthenau Vigna S. Urbano einen ganz eigenen, im Grunde unvergleichlichen Charakter hat. Er ist so wenig vergleichbar wie das klimatische und geographische Umfeld, in dem die Trauben bei uns gedeihen.“*

*“Ancor oggi mi ricordo, quando entrarono le prime Barrique in cantina. Questi piccoli contenitori non erano di casa per una cantina altoatesina. Pure i commenti paesani erano discordi. Era una novità far maturare il vino in queste botti. Per dieci anni abbiamo solo fatto esperimenti. Solo nel 1987 siamo usciti timidamente sul mercato con le prime bottiglie di Barthenau Vigna S. Urbano, dopo averlo accudito come un neonato e portato alla fase adulta. — Naturalmente si confrontava e si assaggiavano molti vini: soprattutto della Borgogna. E proprio durante questi assaggi ci rendemmo conto, che il Barthenau Vigna S. Urbano aveva il suo inconfondibile carattere come, alla stessa maniera, non si poteva confrontare clima e terroir.”*

*“I remember well how the first delivery of barriques seemed alien to the everyday reality of a South Tyrolean wine estate. The villagers were also sceptical. Of course we were breaking new ground maturing wine in these small oak casks. We spent ten years experimenting and fine tuning the technique before releasing a small number of bottles of Barthenau Vigna S. Urbano in 1987. We had cared for the wine like a small child up to the point where it finally seemed to have reached adulthood. — Of course we also compared and tasted numerous wines, especially wines from Burgundy. In doing so we realised that our Barthenau Vigna S. Urbano was unique in character, essentially incomparable, just as the climatic and geographical environment in which the grapes thrive is beyond compare.”*



**Età** — Martin Foradori, con la Vigna S. Urbano, ha la fortuna di disporre di vigne dell'età di quasi 70 anni, le quali danno i grappoli più piccoli e spargoli. Questi sono meno inclini alle muffe e grazie alla produzione molto contenuta, data l'età dei ceppi, anche più concentrati nel gusto.

Da questo prezioso potenziale viticolo, Martin Foradori nell'anno 2000 ha selezionato quei ceppi che secondo lui davano i grappoli più appropriati e da allora da questi ceppi coltiva i suoi “rampolli” preferiti. „Questo è un lavoro infinito”, così il viticoltore, „poiché il materiale genetico non è stabile e solo dopo molteplici e accurate selezioni si possono ricavare quelle barbatelle con le caratteristiche ricercate. Perché devo continuare ad importare vigne e cloni, se nel proprio vigneto ho già quello che cerco?”

**Esposizione** — I vigneti di Mazon dedicati al Pinot Nero sono unici. Sono orientati verso ovest in favore del sole al tramonto e dell' “Ora”, un caldo vento meridionale che soffia dal Lago di Garda nel tardo pomeriggio. I grappoli si mantengono così asciutti e sani. Per il Pinot Nero non potrebbe esserci terreno e microclima migliori. Maturano così le caratteristiche note fruttate di queste uve senza che il vino debba rinunciare a freschezza e acidità. Gli impianti sono poi protetti dai venti ostili grazie al bosco confinante e da una parete di calcare che lo sovrasta. “La bontà di un singolo vigneto è determinante, se dalle sue uve viene vinificato il singolo vino – un vino, come il Barthenau Vigna S. Urbano, che personificherà, nel suo stile, il vigneto nel quale è nato”, così il vignaiolo Martin Foradori.

**Eleganza** — Per la buona riuscita del Pinot Nero è essenziale il periodo di vendemmia, il quale deve essere definito in stretta intesa tra l'enologo e il viticoltore che lavora in vigna. I grappoli devono essere ben maturi, ma non troppo, poiché una spiccata acidità del mosto d'uva è essenziale per il Pinot Nero. A confronto di altre varietà più “robuste” come per esempio il Lagrein, l'estrazione di tannini durante la fermentazione del delicato Pinot Nero deve avvenire su misura, poiché c'è il rischio che il futuro vino diventi astringente. Ugualmente importante è anche il suo colore rubino, poiché, così sottile ed elegante come il suo colore, è poi anche il suo gusto.

**Altopiano** — Le qualità che l'altopiano di Mazon, dominante sull'Adige, offre alla viticoltura sono note da lungo tempo con documenti che attestano la presenza di vigneti fin dal XIV secolo. La varietà più diffusa è il Pinot, da quando Barth scoprì nel XIX secolo che il terreno presentava condizioni ideali per questo vitigno, impensabili per altre zone.

Anche altri viticoltori della zona hanno scoperto i pregi di questo altopiano. La tenuta Hofstätter in questi ultimi 70 anni ha impiantato una notevole superficie con la varietà Pinot Nero. A seconda dell'età dei ceppi nascono dalle uve tre





diversi vini – ognuno con proprie caratteristiche organolettiche.

**Tre** — Il Pinot Nero Meczan, che porta il nome medievale della località di Mazon, viene vinificato dalle uve dei ceppi più giovani e matura solo in tini d'acciaio. La sua tipicità si presenta inalterata nell'aroma di ciliegia e nel suo essere vellutato, morbido e al contempo fresco.

Il Pinot Nero Riserva Mazon proviene da viti di oltre 25 anni. Dopo la maturazione in piccole botti di legno e l'imbottigliamento, matura un'altro anno in bottiglia. È un vino avvolgente e morbido, in cui il sentore di marasche si abbina a quello di lamponi con fini note erbacee, conferendogli la sua tipica eleganza.

Le viti di oltre 70 anni della Vigna S. Urbano presso la tenuta Barthenau sono destinate esclusivamente all'omonimo Pinot Nero. Il Vigna S. Urbano emana una fragranza di amarene e profuma di marmellata di lamponi con un sentore di pepe, cannella e cioccolato. ●

## Elegant and delicate. 1942 geboren, und doch erst 20 Jahrgänge jung: *Barthenau Vigna S. Urbano.* —

“Nothing ventured, nothing gained” must have been Ludwig Ritter Barth von Barthenau's motto when driven by intuition as well as curiosity, he first brought the Pinot Noir vine from its French home in Burgundy to South Tyrol, to plant it on a broad mountainside terrace overlooking Egna/Neumarkt in the Adige Valley. He was handsomely rewarded, for Pinot Noir flourished magnificently here at an elevation of 1,300 feet/400 metres. Although Barth was a novice winegrower, he decided to dedicate himself to wine in his retirement.

He was a chemist by profession, with a professorship in Vienna and specialised in aromatic compounds. In 1882 he bought three of the farmsteads and the land belonging to them close to the hamlet of Mazon. His home town was Rovereto, around 50 km further south. As a nature lover he felt at home here in his estate in the South Tyrolean mountains amid precipitous rock faces and verdant valleys, only half an hour's walk uphill from the floor of the Adige Valley.

Unfortunately Barth died early. His nephew Max sold the manor house and estate to the Foradori family. Paolo Foradori added the estate to the Joseph Hofstätter wine estate through marriage in 1959. Under Paolo's care Pinot Noir, the former immigrant, was to become a highly esteemed native and was about to make Italian wine history.

**Know-how** — Pinot Noir is an extremely fickle grape variety: it loves warm days, cool nights and marked contrasts between day and night time temperatures. It presents enormous challenges to the winegrower, particularly because it is a thin-skinned variety with tightly-packed clusters which tend to trap moisture, making them highly susceptible to fungal ailments and rot. Pinot Noir is no less demanding in the cellar, where it requires the wine-maker's complete attention and skill. He





**Markus Heinel**

Funktion muss noch ergänzt werden  
Funktion muss noch ergänzt werden  
Funktion muss noch ergänzt werden

„Für mich ist der Blauburgunder ein besonders interessanter Wein. Im Keller packt mich eine große Neugier. Die Blauburgunderfässer ziehen mich geradezu magisch an. Ich laufe hin, probiere und probiere – stets auf der Suche nach dem perfekten Wein. — Doch je öfter ich davon koste, desto mehr zweifle ich auch. Es gibt Momente, in denen ich sehr zufrieden bin, und andere, da denke ich „ob Gott“! Probiere ich den gleichen Wein eine Woche später, dann bin ich wieder begeistert. — Der Blauburgunder beschert eben Momente von „bimmelhoch jauchzend“ bis „zu Tode betrübt“ und auch manch’ durchwachte Nacht. Dabei ist man fast machtlos. **Denn je mehr man den Blauburgunder in eine Richtung drängt, desto widerspenstiger wird er.** Es ist also besser, sich zurückzubalten. Aber das muß man erst einmal begreifen. Wenn dieser Wein etwas fordert, ist es eine Mischung aus Bauchgefühl und Vertrauen. Er will, dass man an ihn glaubt.“

“Per me il Pinot Nero è un vino particolarmente interessante. In cantina mi afferra una grande curiosità. I tini che contengono il Pinot Nero mi attraggono magicamente. Mi avvicino ad essi, assaggio e riassaggio – sempre alla ricerca del vino perfetto. — Ma più assaggio, più inizio a dubitare. Ci sono momenti nei quali sono soddisfatto e poi altri quando penso “o mio dio”! Se assaggio poi lo stesso vino a distanza di una settimana sono di nuovo soddisfatto di esso. — Il Pinot Nero dona momenti da assoluta felicità fino a un totale scoraggiamento. Procura anche insonnia. Di fronte a ciò si è quasi impotenti. **Più si cerca di “spingere” il Pinot Nero in una direzione più esso si ribella.** Allora è meglio aspettare. Ma questo lo si deve imparare con il tempo. Se questa varietà esige qualcosa, è un misto d’istinto e confidenza: il Pinot Nero vuole che si creda in lui”.

“For me, Pinot Noir is an extremely interesting wine. In the cellar it fills me with curiosity. The casks containing Pinot Noir exert an almost magical attraction on me. I run to them, taste and taste, always in search of the perfect wine. — But however much I taste, the more uncertain I become. There are moments in which I am satisfied, and others when I think ‘Oh my God!’ Then if I taste the same wine a week later I’m enthusiastic once again. — Pinot Noir can make you scale the heights of emotions or drag you down to earth with a bang. It has even caused me sleepless nights. You feel almost helpless before it. **For the more you try to force Pinot Noir in one direction, the more rebellious it becomes.** Therefore it is better to restrain yourself. But this is a lesson you need to learn. What this wine really demands is a mixture of gut instinct and trust. It wants you to believe in it.”



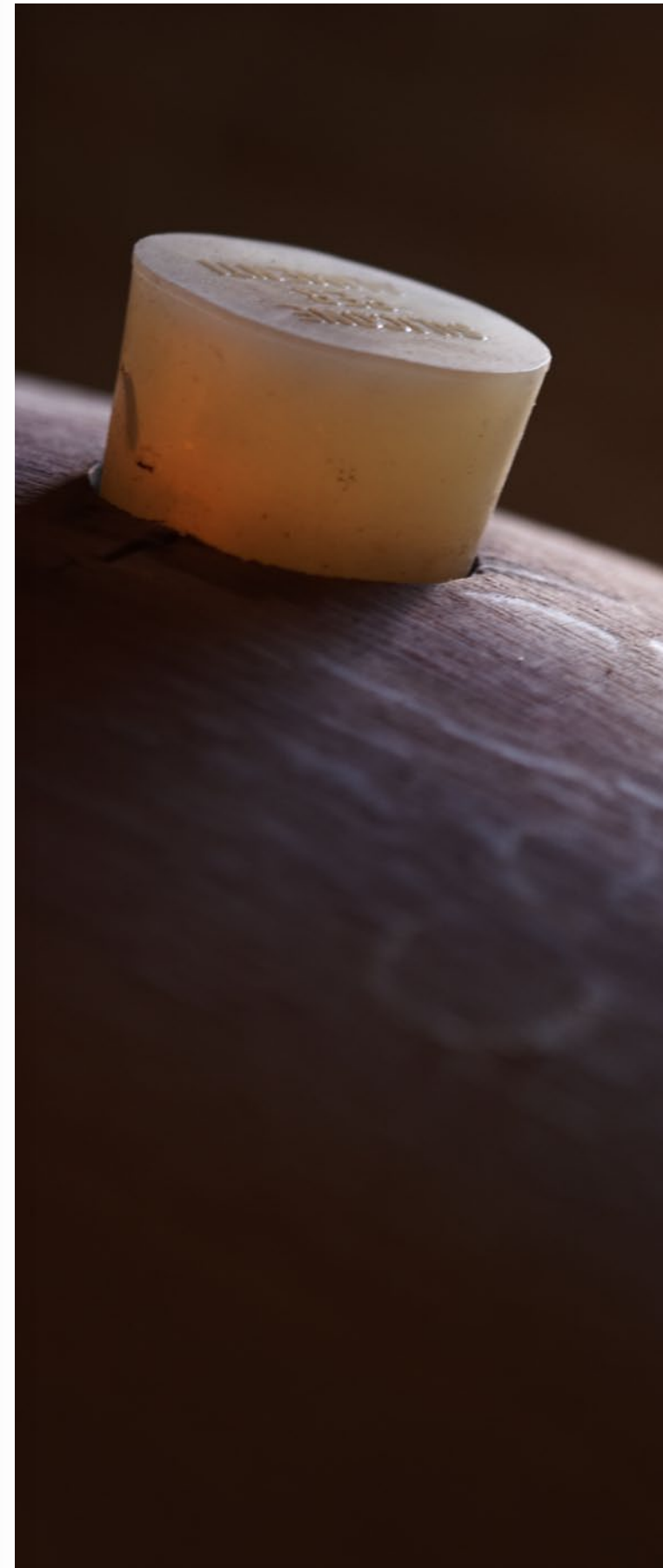
**Stefan Micheli**

Funktion muss noch ergänzt werden  
Funktion muss noch ergänzt werden  
Funktion muss noch ergänzt werden

„Wenn ich mit Leuten auf Veranstaltungen oder Verkostungen über den Barthenau Vigna S. Urbano spreche, diese dann ins Schwärmen kommen, ihn sehr oft mit Lob und Superlativen überhäufen, dann empfinde ich Freude und auch etwas Stolz. Besonders wenn die alten Jahrgänge gelobt werden, die nach zehn und mehr Jahren noch prächtig dastehen und an deren gutem Gelingen ich damals schon mitwirken durfte. — Allerdings bringt mich der Glaube, daß wir Kellermeister aus den Trauben einen großen Wein machen, auch immer wieder zum Schmunzeln. Denn das stimmt ja nur zum Teil. Entscheidend ist und bleibt die Natur, die uns hervorragende Trauben schenkt. Diese Gabe bestmöglich in die Flasche zu bringen, ist unsere Aufgabe. **Viele wären verwundert, wenn sie sähen, wie wenig wir dabei an diesem Wein manipulieren. Weniger ist oft mehr. Und jedes Jahr ist anders!**“

“Quando, durante manifestazioni e degustazioni, parlo con la gente del Barthenau Vigna S. Urbano e questa poi si entusiasma e parla lodando il vino, provo un senso di piacere ed anche un po’ di orgoglio. Soprattutto quando vengono elogiate le vecchie annate, le quali dopo dieci e più anni si trovano ancora in forma smagliante. Ed io ero già presente in cantina alla loro nascita. — Però allo stesso tempo devo anche sorridere di fronte al fatto, che molti, pensano a noi cantinieri creatori di grandi vini. Questa è solo una parte della verità. Decisiva è e rimane la natura che ci regala queste splendide uve. È poi nostro compito portare nel migliore modo possibile questo dono in bottiglia. **Molti rimarrebbero sbalorditi se vedessero le minime manipolazioni che si svolgono in cantina. A volte meno è di più. E ogni anno è diverso!**”

“It is a source of joy and also a little pride when I discuss the Barthenau Vigna S. Urbano with people at events or tastings and they grow enthusiastic and often even wax lyrical about it. This is especially true when people praise the older vintages which are still in marvellous condition, wines which I had a hand in fashioning. — On the other hand I have to chuckle when people think we winemakers simply take grapes and use them to conjure up great wines. Although our skills are an important factor, great wines come from superb quality grapes and here the determining factor is nature. Our task is to take this gift and guide it through all the necessary stages to capture the characteristics and qualities imparted by nature in the bottled wine. **Many wine lovers would be surprised at how little we interfere in the process. Less is often more. And no two vintages are the same!**”



must react to the individual characteristics of each harvest with great sensitivity. Pinot Noir is a highly rewarding wine, though also highly demanding.

**Age** — Martin Foradori is fortunate in having the fruit from vines at his disposal which are almost 70 years old, vines which produce small, loose-berried grapes. They are less susceptible to mould and the age of the vines naturally results in low yields with a corresponding concentration of flavours and sugar in the grapes.

In the year 2000 Martin Foradori took cuttings from the vines which, in his opinion, yielded the most perfectly-formed grapes and used them to create his ‘next generation’ for future plantings. “It’s an enormous task”, says the winegrower, “because the genetic material is not stable and you can only produce useful vines with the desired characteristics suitable for planting after painstaking experiments and selections. After all, why should I continue to import clones from foreign nurseries when I’ve got precisely what I’m looking for in my own vineyards?”

**Site** — The Pinot Noir sites at Mazon are superb: they face westwards towards the afternoon and evening sun and are cooled by the “Ora”, a wind which blows from Lake Garda during the warm season, starting in the early afternoon and dying down suddenly at sunset. It has the effect of keeping the grapes dry and healthy. The soils and microclimate at Mazon could hardly be better for Pinot Noir. The ripe fruit aromas and flavours develop without losing freshness or acidity. The vineyards are protected against strong winds by the surrounding woods and a precipitous wall of limestone rock which rises behind.

In Martin Foradori’s opinion: “You can taste the qualities of the site in the wine. It is the determining factor in deciding whether to make a single vineyard wine from the grapes produced in a particular site – a wine like the Vigneto S. Urbano which perfectly embodies the characteristics of the vineyard”.

**Elegance** — To produce Pinot Noir successfully it is of utmost importance for the winemaker to decide on the right moment to harvest the grapes, of course in consultation with the grower. The grapes need to be fully ripe, though not overripe to the point where the acidity in the juice no longer has a lively and refreshing effect. In contrast with more robust red varieties such as Lagrein, care is needed during the fermentation, for the delicate Pinot Noir does not benefit from excessive extraction of bitter tannins which would render the wine astringent. Similarly, the colour should be bright ruby. The wine’s flavour should be as elegant and as subtle as its colour.

**Mountainside terrace** — The mountainside terrace of Mazon overlooking the Adige Valley has been famous for winegrowing since 

## Viele Spieler, ein Sieger!

Am 25. Oktober 1990 kürten 3173 Mitglieder von „Slowfood“ den *Barthenau Vigna S. Urbano* 1988 zum Sieger. Eine Erinnerung. —

„Slowfood“, eine Vereinigung, die sich unter anderem – wie ihr Name schon signalisiert – dem guten Essen und Trinken mit Muße verschrieben hat, veranstaltete bis vor einiger Zeit jedes Jahr eine Weindegustation der besonderen Art: das „Gioco del Piacere“, das Spiel mit dem Genuß! An ein und demselben Abend probierten und bewerteten Mitglieder von 100 Slowfood Gruppierungen in Italien fünf verschiedene Weine, die aus jedem Weinland dieser Erde stammen konnten, aber immer aus ein und derselben Rebsorte vinifiziert sein mußten. Die Blindverkostung fand gleichzeitig in 100 verschiedenen Restaurants statt und das Votum eines jeden Teilnehmers zählte. Die Stimmen wurden in Bra, dem Stammsitz von Slowfood, gesammelt und ausgewertet. Am 25. Oktober 1990 nahmen sage und schreibe 3173 Mitglieder an der Degustation von Blauburgunder teil und kürten den Barthenau Vigna S. Urbano 1988 zum Sieger! So hatte der Wein aus Südtirol bereits im zweiten Jahr nach seinem ersten Erscheinen auf dem Markt (1987) bessere Noten erhalten als ein vergleichbarer Blauburgunder aus den französischen Stammländern. Das war ein überraschend schneller, ja ein fulminanter Erfolg bei einer sympathischen und doch ernsthaften Art des Degustierens! •

## Tanti giocatori, un vincitore!

Il 25 ottobre 1990, 3173 soci “Slowfood” elessero il *Barthenau Vigna S. Urbano* 1988 come vincitore. Un ricordo. —

“Slowfood”, un’associazione che, tra l’altro e come segnala già il suo nome, si è dedicata al buon mangiare e bere. Fino a qualche tempo fa organizzava ogni anno uno speciale “Gioco del Piacere”. Lo stesso giorno, la stessa sera, la stessa ora, oltre 100 delegazioni di Slowfood con i loro soci, degustarono 5 vini che potevano provenire da ogni continente ma sempre dello stesso vitigno. La degustazione, strettamente alla cieca, si svolgeva in un ristorante e il voto di ogni degustatore contava. Una volta degustati i vini, i singoli voti venivano raccolti a Bra, la sede di Slowfood, e successivamente scrutinati. Il 25 ottobre 1990 parteciparono addirittura 3173 degustatori al “Gioco del Piacere” ed elessero come vincitore il Barthenau Vigna S. Urbano 1988! Così l’altoatesino, nella sua seconda annata dopo la prima uscita, raccoglieva i voti migliori nel confronto dei suoi “cugini” d’oltralpe. Questa era una vittoria veloce e a sorpresa, in certi modi anche fulminante, durante una degustazione goliardica ma nello stesso tempo seria! •

## Many players, one winner!

On 25<sup>th</sup> October 1990 3173 members of ‘Slowfood’ voted the *Barthenau Vigna S. Urbano* 1988 as winner. A recollection. —

‘Slowfood’ is an organisation which, as its name suggests, promotes taking one’s time while eating and drinking. Up to a few years ago it organised an annual wine tasting which was a truly extraordinary event: the ‘Gioco del Piacere’, the ‘Game of indulgence’! On a single evening, members of 100 Slowfood groups in Italy tasted and rated five different wines from all over the world, all of which had to come from the same grape variety. The blind tasting took place simultaneously in 100 different restaurants and each member’s vote counted. The votes were collected and counted in the Slowfood headquarters at Bra. An amazing 3.173 members took part in the Pinot Noir tasting held on 25th October 1990 and declared the Barthenau Vigna S. Urbano 1988 the winner! The wine from South Tyrol really had achieved better marks than comparable red Burgundies in the second year after its first release (1987)! This was a surprisingly sudden and brilliant victory won in a relaxed, easy-going but nevertheless serious tasting! •

time immemorial. Documents reveal the presence of vineyards there since at least the 14th century. Pinot Noir has been on the increase since the 19th century when Barth discovered that the terrain and microclimate in his Mazon estate were ideal for the vine, quite unlike any other in Italy. Other vineyard owners there have likewise recognised the qualities of this extensive site. Over the past seven decades the Hofstätter estate has planted a considerably large area there with Pinot Noir. Three different wines, each with its own distinctive aromas and flavours, are produced from grapes grown in the estate’s Mazon vineyards based on the age of the vines.

**Three** — The Meczan Pinot Noir bears the medieval name of the hamlet of Mazon. It is made from grapes produced by the youngest vines and is fermented and matured in stainless steel tanks. The pure cherry-like Pinot fruit is instantly recognisable. On the plate the wine is velvety and mellow while at the same time enlivened by fresh acidity.

The Riserva Mazon is produced by 25 year-old vines. It is matured in oak and subsequently for at least a year in bottle prior to release. The result is a full-bodied, supple and mellow wine with cherry fruit combined with an aroma of raspberry, plus a delicate hint of spice which accounts for the wine’s typical elegance and complexity.

The name Vigna S. Urbano (‘Saint Urban Vineyard’) denotes the Pinot Noir produced by 70 year-old vines cultivated in the vineyard of the same name in the Barthenau estate. •