Weine und Schaumwein Trentodoc, Milcherzeugnisse, Obst und Gemüse

DIE GESCHICHTE DES TERRITORIUMS SETZT SICH ZU TISCH FORT

Es handelt sich um die drei Grundpfeiler des Trentiner Lebensmittelsektors, zu denen sich Nischenspezialitäten gesellen – authentische Köstlichkeiten für Gourmets: vom Berghonig bis zum Craft-Bier

Aromen und Düfte, die aus alten Traditionen und Wissen schöpfen, in der Önologie, in der Käseherstellung, im Obstbau. Die Weine, der Almkäse, die Äpfel und die kleinen Früchte, die Forellen und Saiblinge, die in den reinen Gewässern gezüchtet werden, und viele andere Exzellenzen des Trentiner Lebensmittelsektors erzählen dieses Gebiet ohne Worte und achten dabei auf Natur und Nachhaltigkeit.

Die reine Luft der Dolomiten und die besondere Beschaffenheit der Berge machen das Trentino zu einem einzigartigen Umfeld für die Weinproduktion und verleihen **den Weinen** besondere Aromen: Das Ergebnis ist ein Gebiet des Weinbaus in den Bergen, das zu den wichtigsten in Italien und Europa zählt.

Entsprechend ist auch die Anwesenheit repräsentativer Weine. Dazu gehören der autochthone **Nosiola** im Tal Valle dei Laghi, aus dem auch **Vino Santo** gewonnen wird, der **Marzemino** aus Vallagarina und der **Teroldego** aus der Rotaliana-Ebene, die sich der Qualitätsstuffe DOC Trentino rühmen, sowie der **Müller-Thurgau**, der im Cembratal eine ideale Heimat gefunden hat.

Jeder Moment ist für einen Toast auf Basis der Trentiner „Bergperlen“ gut, dem **Schaumwein Trentodoc**, der sich hervorragend zum Aperitif, aber auch zum Abendessen eignet. Eine international geschätzte Exzellenz, die diese Provinz, ihre Natur, ihre Umwelt und ihre Berge vielleicht besser als viele Worte ausdrückt. Während die Herstellung eines stillen Weins oft nur wenige Monate erfordert, legen die Produktspezifikationen für den Trentodoc – einen klassischen Schaumwein – einen längeren Zeitraum von mindestens 15 Monaten fest, der bis zu 10 Jahre für einen „Grande Riserva“ erreichen kann. Um die Qualität der Herstellungsmethode dieser Schaumweine zu schützen, wurde 1984 das Institut Trento Doc gegründet.

Dann gibt es auch noch den **Grappa**, der müde Geister weckt und Freundschaften vor dem Feuer eines Kamins festigt. Es existieren drei Haupttypen: hergestellt aus aromatischen Trauben, für die Alterung bestimmt und aus gemischtem Trester gewonnen. Alle drei besitzen die Garantie der Schutzmarke Trentino Grappa.

Auf den Almen des Trentino werden etwa **7000 Tonnen Milch** produziert, ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel, weil es in den Bergen, auf den Almen in den Höhenlagen, entsteht, wo sich die Tiere jeden Tag nur von frischem Gras, Blumen und Wasser ernähren. Eine Welt, die so authentisch und unverfälscht wie die großzügig angebotenen Produkte ist – neben frischer Qualitätsmilch, Butter und Käse. Hinter diesen Produkten stehen Erfahrung, Leidenschaft, Handarbeit, Aufmerksamkeit, aber auch die Mühe, die Hirten und Viehzüchter jeden Tag den über 300 Almenim Betrieb widmen. Das Aushängeschild der Trentiner Käseherstellung ist der **Trentingrana**, der zusammen mit dem **Puzzone di Moena**, dem **Spressa delle Giudicarie** und dem **Vezzena** aus der Zimbern-Hochebene die Bezeichung DOP erhalten hat. **Casolèt** aus dem Val di Sole, **Tosela** und **Botìro-Butter** aus Primiero sind stattdessen Slow-Food-Qualitätsprodukte.

Die schmackhaften, saftigen, gesunden und nahrhaften **Äpfel** **aus dem Trentino**, die in weiten Teilen der Provinz angebaut werden, sind ein Symbol dieses Gebiets. Besonders berühmt sind die Äpfel aus dem Nonstal. Elemente wie die klimatischen Bedingungen, die Exposition des Territoriums und die Eigenschaften des Bodens sorgen hier für den unverwechselbaren Geschmack, die Knusprigkeit und den Duft der Frucht. Insbesondere die Helligkeit dieser Täler, mit mehr als zweitausendfünfhundert Sonnenstunden im Jahr, schenkt dem Apfel eine perfekte Reife; der **„Nonstaler Apfel“** ist der erste und bisher einzige italienische Apfel, der die europäische Anerkennung **DOP** erhalten konnte. Es existieren viele kultivierte Sorten, aber drei zeichnen sich besonders aus: **Renetta Canada**, reich an Antioxidantien, lecker gekocht und für die Zubereitung der berühmte Strudel geeignet; **Red Delicious** (der berühmte „Apfel von Schneewittchen“), perfekt zum Abschluss einer Mahlzeit oder als Snack; und **Golden Delicious**, ein knackiger Apfel par excellence, der die meistangebaute Sorte in Europa und die Lieblingssorte der Familien in Italien ist. Im Register der Ursprungsbezeichnungen der Europäischen Union wurde außerdem die geschützte geografische Angabe (**IGP**) für acht Apfelsorten aus dem Trentino eingetragen: *Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Renetta, Granny Smith und Pinova*. Alle diese Apfelsorten weisen spezifische Qualitätsparameter auf, die im Einzelnen in den Produktspezifikationen festgelegt sind. Die durchschnittliche Jahresproduktion beträgt etwa 500.000 Tonnen.

Die nördlichsten Olivenbäume der Welt

Nicht weit von den hohen Gipfeln der Dolomiten, rund um das Ufer des Gardasees, auf der Höhe des 46. nördlichen Breitengrades, schaffen die wohltuenden Winde des als Benacus bekannten Sees, unter ihnen die Ora, ein weltweit einzigartiges Mikroklima. Das Ergebnis ist eine mediterrane Oase inmitten der Dolomiten, die seit Jahrhunderten das nördlichste Olivenanbaugebiet der Welt beherbergt, das uns dank innovativer Produktionsmethoden heute ein renommiertes **natives Olivenöl Extra** von höchster Qualität beschert.

Zwei Aspekte machen das **native Olivenöl Extra aus der Trentiner Gardaregion** besonders. Der erste Aspekt ist der Geschmack, der zweite ist das Territorium: Die Olivenhaine hier sind ein Kulturgut, das von verantwortungsbewussten und zukunftsorientierten Bauern von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Immer mehr Bio

Heute macht die Bio-Produktion im Trentino dank der 1214 Akteure des Sektors und einer Fläche von 18.266 Hektar, die ökologisch bewirtschaftet werden, **6** % der gesamten landwirtschaftlichen Produktion aus. Zu diesen Produktionen gehören vor allem kleine Früchte und Obst, Gemüse und Heilpflanzen, Weinberge, Futtermittel und Weiden. In der Region gibt es bereits vier **Biodistrikte**, geografische Gebiete, in denen Landwirte, Bürger, Reiseveranstalter, Verbände und öffentliche Verwaltungen eine Vereinbarung zur nachhaltigen Bewirtschaftung lokaler Ressourcen eingehen, ausgehend von einem ökologischem Produktions- und Verbrauchsmodell. Eine Kuriosität: Die größte landwirtschaftliche Gemeinde des Trentino ist mit rund **1500 Hektar** Anbaufläche tatsächlich die Hauptstadt Trient. Eine große Anbaufläche, die nicht nur Weinreben zu bieten hat, sondern vor allem ein soziales und agronomisches Umfeld mit einer ausgeprägten Sensibilität für Bio-Produkte darstellt: **30 %** der Produktion der Hauptstadt ist in der Tat **biologisch zertifiziert**.

(m.b.)