

IN DER SEELE LIEGT DIE KRAFT DES TARENTINER WEINES!

von Enzo Merz – Gran Maestro Bruderschaft der Rebe und des Weins sowie Journalist

Seit Jahren wird über die Zukunft des Trentiner Weins diskutiert, die schon seit geraumer Zeit zur Debatte steht, vor allem in Zeiten – d. h. derzeit -, in denen eine allgemeine Krise herrscht. Dies trifft sowohl auf den wirtschaftlichen Bereich als auch auf die strukturelle Form eines Weins zu. Ist die Qualität des Weins bei der Absatzförderung einer der wesentlichen Werbeträger oder ist hingegen eine Politik erforderlich, die einzig und allein auf dem Preis basiert oder sollte man sich auf die Werbung, die alle Medien einbezieht, konzentrieren, die die Qualitäten des Produkts preisen, ganz egal, ob diese nun mehr oder weniger vorhanden sind? Meiner Meinung nach, sollte der Wein die Wesensart seines Herkunftsgebiets widerspiegeln, von der Mühe der Winzer berichten, von den sich abwechselnden Jahreszeiten, vom Wind, der die Beeren nach einem kurzen Regen trocknete, vom Übergang der Wärme des Tages auf die Kälte der Nacht, der dem heranreifenden Wein sein Bouquet und seine Eleganz verleiht. Das erwarte ich mir von einem Wein, der mir einen Blick in seine tiefste Seele gewähren kann. Wie ist das zu bewerkstelligen? La Vis war die erste Kellerei, die sich Klarheit über ihr Gebiet verschaffte, indem sie ein Zonierungsprojekt für sie zutreffenden Anbauggebiete realisierte und es sich zur Aufgabe machte, die am besten geeigneten Anbauzonen herauszufinden. Mit diesem Projekt gelang es der Kellerei, die besten Rebsorten und folglich die Endprodukte zu bestimmen, die nach der Transformation durch die Kellerei zum Verkauf angeboten werden. Natürlich liegt es auf der Hand, dass nicht alle Anbauzonen dazu bestimmt sind, Spitzenweine hervorzubringen. Des Weiteren ist auch völlig klar, dass man nicht überall jede x-beliebige Rebsorte anbauen und mit irgendeiner Anbaumethode züchten kann. Meiner Ansicht nach, werden derzeit im Trentino zu viele Rebsorten gezüchtet und Weinsorten erzeugt. Vielleicht aus der Überlegung

heraus, dass mit zunehmender Vielfalt des Weinangebots, mehr Verbraucher zufrieden gestellt werden können. Der globale Markt hat sich noch mehr in größere Bereiche geteilt: Für Weintrinker, die Weine nur wegen ihres Alkoholgehalts, und ohne den Inhalt zu kennen, trinken, bietet der Markt ein ständig zunehmendes Angebot zu stets günstigeren Preisen. Diejenigen, die sich für den Kauf nach dem Preis-/Qualitätsverhältnis entscheiden, finden noch mehr Angebote des Produkts, und zwar in der Sparte, in der die Wahl nicht nur vom Preis abhängig ist, sondern, und nicht zuletzt, davon, wie das Produkt angeboten wird und welche Kenntnis der Endverbraucher davon hat. Wer hingegen den Wein dank seiner persönlichen Kenntnis oder der fachmännischen Beratung der Vinotheken wählt, hat eine breit gefächerte Auswahl und mehr Möglichkeit, eine gute Wahl zu treffen, und vor allem nach der Verkostung des Weins, mit seinem Kauf zufrieden zu sein. Wie bereits erwähnt, muss der Wein in der Lage sein, ausführlich über sein Terroir zu „berichten“ und dies kann nur dann geschehen, wenn die Rebe mit ihrer Anbauzone aufs engste verbunden ist. Dies trifft in erster Linie auf die autochthonen Weine zu, wie z. B. auf den Nosiola, den Teroldego, den Marzemino, den Enantio oder die historischen Rebsorten, die sich im Trentino akklimatisiert haben und seit Jahren unglaubliche Ergebnisse erzielen. Zu ihnen zählen der Lagrein – schon fast eine autochthone Rebe -, der Chardonnay, der Müller Thurgau, der Traminer, sowie in den letzten Jahren, der

Sauvignon Bianco, der Pinot Nero oder der Riesling. Hinzu kommt ein Produkt, das seit geraumer Zeit das Aushängeschild der Trentiner Produktion ist, nämlich der „Trentodoc“, ein Spumante aus den großartigen Traubenumischungen à la Bordeaux – ganz gleich ob Rot oder Weiß -. Beim Letztgenannten können wir mit Stolz behaupten, dass das Trentino zweifelsohne in Italien die erste Region war,

die sich der Erzeugung dieser Art von Weinen widmete. Natürlich können nicht alle Weine in die obersten Sphären des Markts vordringen. Das wäre übrigens nicht besonders produktiv! Aber sie sind durchaus in der Lage, die Mittelklasse – und das ist der Löwenanteil des Markts – mit einem hervorragenden Wein zu gewinnen, der sein Terroir präsentiert und dem Verbraucher zu einem

zumutbaren Preis angeboten wird. Auch die obersten Sphären des Marktbereichs kommen mit den Spitzenprodukten voll auf ihre Kosten. Diese Philosophie könnte, meiner Meinung nach, zum Ruhm und zum wirtschaftlichen Erfolg derjenigen beitragen, die sich in diesem Sinne mit Sorgfalt der Produktion – vom Weinberg bis in die Flasche – widmen.



ERKENNE DICH SELBST... UND DEN FÜR UNS „MASSGESCHNEIDERTEN“ MARKT.

von Nicola Cattaneo - Business Development Manager Gruppo La-Vis

Unsere Gesellschaft wird zusehends hektischer und es entsteht der Eindruck, dass wir für nichts mehr Zeit haben. Das Universum des Weins beansprucht, auch wenn es sich um geschäftliche Dinge handelt, von Natur aus Zeit, vor allem während der wichtigsten Phasen: Die Verkostung ist das feierliche Präludium, um Bouquet, Geschmack, Kultur, Raffinesse zu erkennen, die Kraft und die Feinheit, die ein Gebiet zum Ausdruck bringen kann. Dieser privilegierte Zeitraum räumt Platz ein, um über Ereignisse, Erfahrungen, das Leben zu berichten, d. h. über all das, was unseren Lebensraum ausmacht. Und genau zu diesem Zeitpunkt können zwei Welten aufeinander treffen und sich entschließen, einen Teil des Weges gemeinsam zurückzulegen. Genau an dem Punkt, an dem die Verschiedenartigkeit zur Bereicherung beitragen kann, um die Bedürfnisse des anderen zu verstehen und zu interpretieren. Die Schönheit des Trentino ist sicherlich auch auf seine breit gefächerte Angebotspalette und seine Einzigartigkeit zurückzuführen, in der Lage, auf die unterschiedlichsten Ansprüche seiner Kunden einzugehen. Um nur ein Beispiel zu nennen: In den angelsächsischen Ländern, von Nordamerika bis nach England, ist und bleibt der Pinot Grigio ein Wein, der In ist. Er ist nach wie vor eine Visitenkarte, um ein Gebiet zu präsentieren, einen Stil oder auch andere Weinsorten, die dort bisher noch unbekannt sind. Nachdem dieser Wein in den englischsprachigen Ländern als Bezugspunkt und auch als Ausdruck des Lebensstils dient, konditioniert er auch andere Realitäten, die sich erst heute dem internationalen Markt nicht mehr abgeneigt zeigen, und die für uns sehr ähnliche Dynamiken des Verkaufs bedeuten. Was nun die „prickelnden Perlen“ Italiens anbelangt, ist zu verzeichnen, dass das „Prosecco-Phänomen“ sich weiterhin ausdehnt und unseren italienischen

Produkten eine nunmehr weitaus größere Beachtung als in den vergangenen Jahren einräumt. Die fruchtige Feinheit des „Pinot Nero Rosè“, die Vollmundigkeit und die Klasse des TRENTODOC sind Attribute, die uns von anderen unterscheiden und für sich von Qualität und edlem Genuss sprechen. Es gibt einige Länder des neuen Wirtschaftswunders, wie z. B. Russland – bisher gehörte Wodka zum Essen -, die sich immer mehr dem Wein verschreiben. Diese Länder bzw. ihre Märkte, - schwer zugänglich wegen ihrer Entfernung und ihrer bürokratischen Methoden – schätzen immer mehr das Aroma unserer Weißweine sowie die Eleganz von Pinot Nero. Jedes Land hat seine Eigenarten: Es gibt Märkte, in denen man die ehernen und manchmal unverständlichen Gesetze des Monopols streng einhalten muss. Dann gibt es wiederum Länder, in denen der Großhandel die Gesetze bestimmt, und andere, für die es wichtig ist, zunächst anhand einer Landkarte die Größe unseres Gebiets kennen zu lernen. Zuweilen kommt es vor, dass wir Kunden begegnen, die mit uns die Liebe zu unserer Heimat teilen, besessen von dem Wunsch, die Landschaft des Valle di Cembra zu bewundern, mit einem unstillbaren Interesse für exklusive und autochthone Weine, wie z. B. den Nosiola. Auf einem von unseren Etiketten wird als Basrelief das Schloss Buonconsiglio von Trento dargestellt, umrandet von dem Satz, den das Orakel von Delphi als „Erkenne Dich selbst“ auslegte: In diesem Sinne, und immer mehr in Eintracht mit dem derzeitigen Markt, bestätigen sich, die in der Vergangenheit getroffenen Entscheidungen: Eine Rebsorte in einer bestimmten Anbauzone zu züchten; sich für gewisse Anbau- bzw. Weinherstellungsmethoden entschieden zu haben; die Geduld in der Kellerei, den Wein bis zu seinem vollständigen Ausbau alle Phasen durchleben zu lassen.



LA-VIS BAHNT SICH DEN WEG NACH RUSSLAND. DIE QUALITÄTSPROJEKTE IN EINER DER NAMHAFTESTEN SUPERMARKTKETTE VON MOSKAU.

Azbuka Vkusa. So nennt sich die russische Supermarktkette, die in Russland die Trentiner Qualitätsweine vermarktet. Sie umfasst im Moskauer Bereich mehr als 40 Supermärkte und hat 2011 schon mehr als 20.000 Flaschen der Sortimente „Ritratti“ und „Masi“ an einen qualifizierten Kundenstamm der russischen Hauptstadt abgesetzt. Es handelt sich um eine Art „Fachabteilungen der Spitzenprodukte bzw. Spezialitäten“, die, in modernen Geschäften ausgerichtet, der russischen Elite Weinauslesen mit anderen, sorgfältig ausgewählten Qualitätsprodukten anbieten und es gleichzeitig darauf abzielen, ein Bezugspunkt des russischen Know-how-Managements zu werden. Müller Thurgau, Chardonnay und Pinot Grigio, aber auch Traminer, Sauvignon und Pinot Nero sind die bevorzugten Marken der Kunden. Für die Kellerei La Vis ist dies eine weitere Gelegenheit, um im Ausland als Botschafter der vortrefflichen Trentiner Weinbau- und Weinherstellungstradition zu fungieren. Durch strenge Brand Identity-Richtlinien wird die Arbeit der Genossenschaftsmitglieder im Weinberg anerkannt und qualifiziert. Sie tragen aber auch dazu bei, dass unsere Region mittlerweile ein Ziel für gut situierte Touristen wurde, die Italien bereisen.



MAN SPRICHT VON UMWELTVERTRÄGLICH UND MEINT ETHISCH VERANTWORTLICHES VERHALTEN

von Corrado Aldrighetti – Technischer Verantwortlicher der Kellerei -Viticolo La Vis

Das Trentino, eine typische Region der Alpen, wird durch ihre von der Natur vielfältigen gegebenen Bedingungen charakterisiert. Hier bilden Klima und Bodenbeschaffenheit die Unterschiede. Diese sind insbesondere auf die Höhen, die Lagen und die Hangneigungen zurückzuführen. Hinzu kommt eine spezifische Zuchtmethode, geeignet für den jeweiligen Anbau. Aus der Sicht eines Winzers ist die Kenntnis über die Bodenbeschaffenheit, die Rebsorten und die Anbaumethoden sowie die Wechselwirkungen zwischen Weinberg und Anbauzone ein wesentlicher Faktor, um die Qualität der Trauben und des Weins zu bestimmen. Die Kellerei La Vis ist seit etlichen Jahren zu 15% Repräsentant des Trentiner Weinbaugebiets. Dank ihres Zonierungsprojekts verstand es die Kellerei, unterschiedliche, für den globalen Markt bestimmte, Qualitätsprodukte zu erzielen, indem sie jeder Weinrebe ihre geeignete Anbauzone zuordnete und damit gleichzeitig die Arbeit, den Einsatz und die Professionalität ihrer Genossenschaftsmitglieder/-weinbauern aufwertete. Es gibt nur einen Weg, um wettbewerbsfähig und rentabel zu sein, nämlich die Qualität, die Echtheit des Produkts und die äußerst enge Bindung an das Herkunftsgebiet. Ferner hat sich in diesen letzten Jahren seitens der Geschäftsleitung der Kellerei, mit der unabdingbaren Zusammenarbeit der Genossenschaftsmitglieder/-weinbauern eine grundlegende These herauskristallisiert, eng verbunden mit dem Konzept der „Verträglichkeit oder Nachhaltigkeit“. Ein Thema, um das sich bereits jetzt und auch zukünftig das Profil des produktiven und kommerziellen Wettbewerbs im Bereich der Weine auf internationalem Niveau drehen wird, inbegriffen die Verantwortung in sozialer und unternehmerischer Verantwortung. Die Zukunft des Weinbaus und der -herstellung der Kellerei La Vis liegt in der neuen Generation eines „zusätzlichen Wertes“, der sich aus der Kombination von drei verschiedenen, bisher stets getrennt behandelten, Faktoren ergibt: Wirtschaft, Natur und Gesellschaft. Beim Behandeln des Themas der Verträglichkeit kam es seitens der Hersteller und Verbraucher zu Forderungen – ausgerichtet auf die „nachhaltige“ Unternehmertätigkeit, die einerseits die Erhaltung der verwendeten Naturressourcen

sichern soll – Boden, Wasser und Luft (Nachhaltigkeit der Ressourcen) - und andererseits die gesundheitsfördernden Bedingungen der Produkte und der Herstellungsverfahren (Verträglichkeit in Bezug auf die Gesundheit des Fachmanns und des Verbrauchers) und nicht zuletzt, natürlich auch eine ausreichende Produktivität für die betroffenen Weinbauern (wirtschaftliche Verträglichkeit). Die 90er Jahre zeichneten sich durch den Beitritt zum „Protocollo Vitivinicolo Trentino – Protokoll für den Weinbau und die -herstellung im Trentino“ aus, einem äußerst effizienten Mittel zur Verallgemeinerung der Qualität des Weins sowie zur Einführung einer biologischen Methode als Bekämpfungsstrategie gegen den Traubenwickler auf der gesamten Trentiner Weinbaufläche. Schließlich kristallisierte sich zu

Beginn des 21. Jh., im Inneren des sozialen Gefüges, eine allmählich immer zahlreichere Gruppe heraus, der der Umweltschutz am Herzen lag. Deshalb machte sie es sich zur Aufgabe, umweltverträgliche Anbaumethoden anzuwenden. Die Kellerei La Vis, überzeugt von der Besonderheit ihrer in Berglagen erzeugten Weine, ist sich des enormen Kulturguts und des unschätzbaren Wertes der Anbaugebiete bewusst, die es beide zu schützen gilt, um eine Beständigkeit der Produktion

zu garantieren, sowohl von der Menge als auch von der Qualität her, und weiterhin Zielsetzungen zu verfolgen, um diese Produkte zu schützen und ihren Beitrag zur lokalen Wirtschaft. Der Weinbau der Kellerei La Vis hat sich für den Weg der wirtschaftlichen und umweltfreundlichen Verträglichkeit entschieden. Damit garantiert die Kellerei dem Verbraucher eine „Produktionskette“, die in jeder Phase Einblick gewährt und eine Konfrontation mit ihren Verbrauchern – sprich

Weinliebhabern -, denen sie unverfälschte und reine Produkte zusichert. Wir gehen davon aus und sind überzeugt, dass einige der Weinbaugebiete, mit ihren Besonderheiten, sicherlich eine konkrete und einzigartige Realität darstellen, die Emotionen und die genüssliche Freude dieser Gebiete widerspiegeln. Das Ergebnis: Weine, die nicht nur zum Symbol werden, sondern gleichzeitig zu einem lang anhaltenden und zunehmenden wirtschaftlichen Wert beitragen.



Il sovescio a Maso Franch



PIERLUCA ARDITO, LEITENDER ANGESTELLTER VON MASO FRANCH UND TENUTA MONACELLE, KÜCHENCHEF DES JAHRES 2011.

Eine wichtige Auszeichnung „für einen Küchenchef, der durch seine Gerichte die italienische Gastronomie-Kultur bestens zum Ausdruck bringt.“ Das ist die Begründung für den Preis, der Pierluca Ardito, dem besten Küchenchef Italiens, übergeben wurde, im Einklang mit der Philosophie von „Solida“, das alljährlich die besten Professionisten der 10 wichtigsten Berufssparten aus dem italienischen Gast- und Beherbergungsgewerbe auszeichnet. Hierzu zählen u. a. der italienische Berufsverband der Köche, der italienische Berufsverband der Hoteldirektoren, der italienische Berufsverband der Empfangschefs und der italienische Berufsverband der Housekeeping.

Pierluca Ardito, ein waschechter Apulier, und nur 32 Jahre alt, ist schon einer der bedeutendsten Küchenchefs im italienischen Panorama. Ardito ist Küchenchef von der „Tenuta Monacelle“ in Apulien und vom „Gourmet e Relais Maso Franch“ im Trentino sowie Teilhaber der Gesellschaft NHL Management Srl, eines Unternehmens zur Beratung und Geschäftsleitung in der Hotelbranche.

GEWINNER DES PREISES „TERRITORI LA-VIS“ DAS RESTAURANT „LE GIARE“ IN POZZA DI FASSA

DIE UNIVERSITÄT PARMA, DER BESTE PARTNER TERRITORIO-CULTURA FÜR DIE RECHERCHE ÜBER DIE SOZIALWIRTSCHAFTLICHE KULTUR DES ITALIENISCHEN CHARDONNAY: HERKUNFT? DAS TRENTINO

Am 4. Juli kamen zur Endrunde des Preises „Territori La-Vis“ die ins Finale eingezogenen Restaurants zusammen, die im prachtvollen Rahmen von Maso Franch feierlich begangen wurde. Mit einer langwierigen Auslese durch den Vorsitzenden der Jury, Paolo Tegoni (Ordinarius für Methodenlehre zur kritischen Verkostung, Hochschulkurs in gastronomischen Wissenschaften an der Universität von Parma) wurden 5 Restaurants ermittelt, die sich durch ihre Kombination mit den Rebsorten Chardonnay und Pinot Nero auszeichneten, interpretiert nach den Vorgaben von La-Vis. Ritratti, Dos Caslir, Cesarini Sforza Spumanti, Simboli waren die möglichen Begleiter, die die Küchenchefs mit den Produkten ihres jeweiligen Gebietes verbinden mussten. Der diesjährige Gewinner ist das Restaurant „Le Giare“ in Pozza di Fassa, das als Gericht „**sa di tappo – schmeckt nach Kork**“ präsentierte, einen **Risotto in Korkenbrühe gegart, glatt verrührt mit reifem Vezzena-Käse, kandierten Trauben und Schalotten-Konfitüre mit Chardonnay Trentino Doc – Ritratti**. Ein begeistertes Lob von Prof. Tegoni, der die gastronomische Recherche und die Harmonie zwischen Tradition und Innovation unterstrich. Für die Gewinner gab es die Namensgebung einer Rebstockreihe im Valle di Cembra, die sie mit ihren Gästen jederzeit besuchen können.

Territori
Espressioni d'arte, cultura ed economia nel Gruppo La-Vis



INNOVATIVE

INITIATIVEN DER VINOTHEK 2011

von Rosario Pilati – Verantwortlicher der Vinoteche Lavis und Cembra

Im Wein liegt Wahrheit! Und alle Weinliebhaber schenken den qualitativen Eigenschaften des **Weins** ihre Aufmerksamkeit, die sich aus der magischen Verbindung zwischen Rebe, Umwelt und des Menschen Arbeit ergeben.

Wie allseits bekannt, macht der Wein aus einer simplen Mahlzeit einen himmlischen Genuss. Und deshalb ist er auch ein vortrefflicher Begleiter, der in unserer feinsten landestypischen Küche nicht fehlen darf. Dies trifft u. a. auf „Maso Franch – Gourmet und Relais“ in Giovo zu.

Nachstehend die einzelnen Etappen:

Den Anfang machte im April ein Abend in der Stube unserer Kellerei, den langlebigen Weißweinen gewidmet. Die Auswahl reichte von den autochthonen, zu den aromatischen bis hin zu den fruchtigen Weinen, die ihrerseits, von Mal zu Mal, fantastisch mit der Küche von Maso Franch kombiniert wurden.

Im Mai wurden anlässlich des alljährlichen Stelldicheins der „**Cantine Aperte – Tag der offenen Kellereien**“ die Zielsetzungen der Kellerei bezüglich des „umweltverträglichen Weinbaus“ vorgestellt.

Im Juni galt im **Maso Franch** ein Abend ausschließlich den „**Vini dei Masi**“. Ein Streifzug durch die besten Auslesen, die in einigen kleinen, diese alten Gehöfte umgebenden, Weinbergen erzeugt und nach ihnen benannt werden.



Im Juli fand, stets im Maso Franch, eine Initiative des A.P.T. Pinè-Cembra statt, nämlich „**Adagio con Gusto**“. Ein Abend, bei dem die Küche die Weine aus der Berggegend des Val di Cembra – Cantina di Montagna – zu einem Nonplusultra erhob.



Nicht zu versäumen ist der **26. August** in der gemütlichen Stube unserer Kellerei in Lavis: „**Il Pinot Nero ovvero la montagna si tinge di rosso – Pinot Nero und das Alpenglühen**“. Ein Abend, der der Entdeckung dieses fantastischen Weins mit seinen vielseitigen Facetten gewidmet ist sowie einem Überblick bezüglich der neuen Anbaumethoden.



Abschließend, d. h. im Herbst, findet wie alljährlich der Event „**Divin Ottobre**“ statt, in Zusammenarbeit mit der Weinstraße „Colline Avisiane“. Ausführliche Informationen werden in Kürze entweder in unserem Internet-Portal oder per Newsletter erteilt.

Im **Oktober** werden wieder die Kurse aufgenommen, um **den Wein besser kennen zu lernen**. Wir empfehlen, nicht zu lange mit der Einschreibung in der Vinothek zu warten!

Ferner dauern die monatlichen Promotionsangebote an: **Vom 5. bis 24. September** stehen die Weiß- und Rotweine Sorni, Sauvignon DiCembra, Merlot und Rosato Simboli im Mittelpunkt. Besonders günstige Preise sind den Inhabern der „Carta Storie di Vite“ vorbehalten, die in der Vinothek erhältlich ist. Also bitte gleich anfordern!

Für weitere Infos und Reservierungen kontaktieren Sie bitte direkt die Vinoteca Lavis, unter der Tel.-Nr. 0039/0461/440150 oder per Mail: vinoteca@la-vis.com. Wir erwarten Sie zahlreich!

DIE NEUHEIT VON CESARINI SFORZA SPUMANTI: TRIDENTUM RISERVA EXTRA BRUT



EIN VERFÜHRERISCHER UND EDLER TROPFEN, DER SCHON BEI DEN NAMHAFTESTEN VERKOSTERN HELLE BEGEISTERUNG AUSLÖSTE.

„Es gilt sicherlich als Vorrecht sein Herkunftsgebiet zu repräsentieren - das obere Hügelland und das Bergland -, das sich durch einen manchmal etwas problematischen, aber stets faszinierenden Weinbau auszeichnet...“, so kommentiert Giorgia Brugnara, die verantwortliche Kellermeisterin, diese Neuheit von Cesarini Sforza. Tridentum Riserva Extra Brut ist in erster Linie ein TRENTO DOC. Zwar das Sinnbild der Tradition, aber im zunehmenden Maße der Interpret der Modernität, der würdige Vertreter der erstklassigen italienischen Spumante-Produktion. Folglich ein „Metodo Classico“, der bestens die lange Trentiner Tradition in diesem Bereich zum Ausdruck bringt. In unseren Vinotheken haben Sie Gelegenheit, ihn zu verkosten!



LA VIS
RITRATTI Das Porträt eines Weins entsteht aus der Erde
Ritratto Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT
Trentino Doc Müller Thurgau Ritratti
Trentino Doc Chardonnay Ritratti
Trentino Doc Pinot Grigio Ritratti

Ritratto Rosso Vigneti delle Dolomiti IGT
Trentino Doc Cabernet Sauvignon Ritratti
Trentino Doc Pinot Nero Ritratti
Trentino Doc Merlot Ritratti

La selezione Ritratti comprende le grappe:
Grappa Trentina di Pinot Nero,
Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

I MASI

Trentino Doc Müller Thurgau Roncador
Trentino Doc Gewürztraminer Clinga
Trentino Doc Sauvignon Tratta
Trentino Doc Nosiola Rosabel

Trentino Doc Lagrein I Baldazzini
Trentino Superiore Doc Marzemino d'Isera Nailam
Mandolaia Vigneti delle Dolomiti IGT

SORNI

Natürliche Ausdrucksformen eines höchst geeigneten Territoriums
Trentino Doc Bianco dei Sorni
Trentino Doc Rosso dei Sorni

I Sorni comprendono anche la Grappa Trentina dei Sorni

SIMBOLI Große Trentiner Weine

Trentino Doc Chardonnay
Trentino Doc Müller Thurgau
Trentino Doc Nosiola
Trentino Doc Pinot Grigio
Trentino Doc Gewürztraminer
Trentino Doc Riesling

Trentino Doc Pinot Nero
Trentino Doc Cabernet
Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT
Trentino Doc Merlot
Rosato Vigneti delle Dolomiti IGT

Novello di Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

STORIE DI VITE

Trentino Doc Chardonnay
Trentino Doc Pinot Grigio
Trentino Doc Nosiola
Trentino Doc Müller Thurgau

Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT
Trentino Doc Merlot
Trentino Doc Cabernet
Trentino Doc Marzemino
Trentino Doc Rosato

PERCORSI D'ALTURA

Trentino Doc Sauvignon
Trentino Doc Müller Thurgau
Trentino Doc Riesling
Trentino Doc Chardonnay
Trentino Doc Pinot Grigio
Trentino Doc Gewürztraminer
Trentino Doc Pinot Nero



VALLE DI CEMBRA Cantina di Montagna

COLLEZIONE PRODUTTORI
Trentino Superiore Doc Müller Thurgau
"Vigna delle Forche"
Trentino Superiore Doc Pinot Nero
"Vigna di Saosent"

DOS CASLIR

Trentino Doc Müller Thurgau "Dos Caslir"
Trentino Doc Pinot Nero "Dos Caslir"

DICEMBRA

Trentino Doc Müller Thurgau
Trentino Doc Chardonnay
Trentino Doc Sauvignon

Trentino Doc Pinot Nero
Schiava "Valvalè" Vigneti delle Dolomiti IGT



ST. ANDRAE

I VINI DELL'ALTO ADIGE

Südtiroler - Alto Adige Doc Gewürztraminer
Südtiroler - Alto Adige Doc - Blauburgunder
Südtiroler - Alto Adige Doc Lagrein



POGGIO MORINO

TENUTA IN SCANSANO
Morellino di Scansano DOCG
Morellino di Scansano DOCG Riserva
Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP



VILLA CAFAGGIO

TOSCANA
Toscana DOCG Chianti Classico
Toscana DOCG Chianti Classico Riserva
San Martino IGT Toscana
Cortaccio IGT Toscana
Olio Extravergine di Oliva



SPUMANTI

CESARINI SFORZA
Aquila Reale - Trento DOC
Tridentum Riserva Extra Brut - Trento DOC
Tridentum - Trento DOC
Tridentum Brut Rosé - Trento DOC
Cuvée Brut - Trento DOC
Cuvée Brut Riserva - VSQ
Cuvée Brut Rosé - VS
Cuvée Dolce - VSAQ

Zuständiger Direktor: Marco Zanoni
Redaktion: Tiziana Dallago,
Rosario Pilati, Marco Raengo.

Fragen, Kuriositäten oder Tipps? Schreiben Sie an die Redaktion:
Cantina La Vis - Redazione di Profili
Via Carmine, 7 - 38015 Lavis (Tn)
Tel. +39.0461.440111 fax +39.0461.440244
cantina@la-vis.com www.la-vis.com

News
VINOTECA LA VIS IST DEN GANZEN TAG GEÖFFNET
von montag bis samstag
von 9.00 bis 19.00 uhr

HOLEN SIE IHRE „STORIE DI VITE CARD“ IN EINER UNSERER VINOTHEKEN AB: VIELE VERFÜHRERISCHE ANGEBOTE WARTEN AUF SIE!



Via Carmine, 7
38015 Lavis (TN) - Italy
Tel. +39.0461.440150
Fax +39.0461.440235
vinoteca@la-vis.com
www.la-vis.com



Via IV Novembre, 72
38034 Cembra (TN) - Italy
Tel. +39.0461.680010
Fax +39.0461.682177
vinotecacembra@la-vis.com
www.cantinavalledicembra.com
8.30-12.30/15.00-19.00
Sonntag geschlossen



Der Umwelt zu liebe wird "Profili" auf ein elektronisches Format umgestellt. Deshalb bitten wir Sie, Ihre Mail-Adresse unter: einzugeben, damit Sie auch weiterhin unser Info-Blatt erhalten. Besten Dank