





Azienda Agricola Fratelli Pisoni

Zwei Männer – eine Leidenschaft. Die beiden Cousins Marco und Stefano Pisoni produzieren charaktervolle, eigenständige Weine abseits des Mainstreams.

Von der Sonne verwöhnt, von den Bergen geschützt liegt das malerische Valle dei Laghi am Fusse der Dolomiten im Trentino zwischen Bozen und Gardasee. Seinen Namen verdankt das Tal den zahlreichen Seen, die unüblich für die Höhenlage ein fast mediterranes Klima erzeugen. In Verbindung mit den wärmespeichernden kalkhaltigen Böden ergeben sich hier perfekte Bedingungen für den Weinbau.

Die Vorzüge dieser norditalienischen Region erkannte die Familie Pisoni schon 1852, dem Gründungsjahr der Azienda Agricola Pisoni in Pergolese. Ihre traditionell hergestellten Weine haben sich weit über die Grenzen des Trentino etabliert. Die rund 20 ha Rebberge werden heute in vierter Generation von den beiden Cousins Marco und Stefano Pisoni mit viel Liebe und Handarbeit bewirtschaftet. Durch strenge Ertragsreduzierung und sorgfältige Kellerarbeit entstehen brillante, fruchtige Weine, die von italienischen Weinführern schon mehrfach ausgezeichnet wurden. Das fachliche Rüstzeug haben die beiden ambitionierten Winzer am Institut San Michele all'Adige erworben. Hier haben beide ihre Aus-

bildung zum Önologen abgeschlossen. Einen mutigen, aber zukunftsweisenden und wie sich herausgestellt hat, sehr erfolgreichen Schritt sind die beiden Cousins gegangen, als sie vor einigen Jahren den elterlichen Betrieb auf «bio» umgestellt haben.

Die regionaltypischen autochthonen Rebsorten Nosiola (weiss) und Rebo (rot), eine Kreuzung aus den Sorten Merlot und Teroldego, liegen den Biowinzern besonders am Herzen. Der weisse Nosiola erweist sich als filigraner, feinduftiger Wein mit Noten von weissen Blüten, gelbem Steinobst und dezenten Würznuancen. Besonders stolz sind Marco und Stefano Pisoni auf ihren Reboro, der wie der Ripasso oder Amarone aus angetrockneten Trauben gekeltert wird. Für diesen aromaintensiven Rotwein werden nur die besten Rebo-trauben verwendet. Sie werden in einem ersten Arbeitsgang im gut belüfteten Lagerraum rund zwei Monate auf Holzgestellen liegend getrocknet. Danach werden sie gepresst und 36 Monate in Eichenfässern gelagert. Das Resultat ist ein edler Wein mit intensiven Noten reifer roter Früchte und Konfitüre.





Im historischen Gewölbekeller der Familie Pisoni entdecken wir Eichenfässer aus dem Jahr 1862, die heute nur noch als Ausstellungsobjekte dienen. Die Fässer sind mit einer Krone und der Aufschrift Wien gekennzeichnet, da das Trentino zu jener Zeit zum Königreich Österreich-Ungarn gehörte. Hier im alten Gewölbekeller lagert auch der nach alter Tradition gekelterte Vin Santo, den Marco und Stefano Pisoni aus getrockneten Nosiola-Trauben herstellen. Wir dürfen direkt aus dem Fass degustieren. Der Süsswein hat eine goldgelbe, fast orange Farbe und duftet nach getrockneten Weinbeeren. Im Gaumen erleben wir eine Harmonie von Süsse, Säure und angenehmen Fruchtnoten.

Via San Siro 7, 38070 Pergolese di Lasino-Sarche (TN),
Tel. 0039 0461 563 216, www.pisonivini.it