

Die Wiederentdeckung des Geschmacks

Winzer und Kellereien der Terradeiforti



TIRCOI
TERRA DEI FORTI
SARRENTINO, ITALIA, 1911



Die Terradeiforti

Terradeiforti (Land der Festungen) ist ein Tal, das von den Gletschern des Quartärs geformt wurde und durch das sich die Etsch ihr Flussbett gegraben hat. Im Süden begrenzt die Talenge von Chiúsa di Ceraíno das Gebiet, im Norden breitet es sich zwischen den Bergmassiven des Monte Baldo und der Lessinia bis zur Region Trentino aus.

Entlang der Etsch liegen malerisch, umschmiegelt von Weinbergen die Gemeinden Rivoli Veronese, Brentino Belluno, Dolcé und Avio.

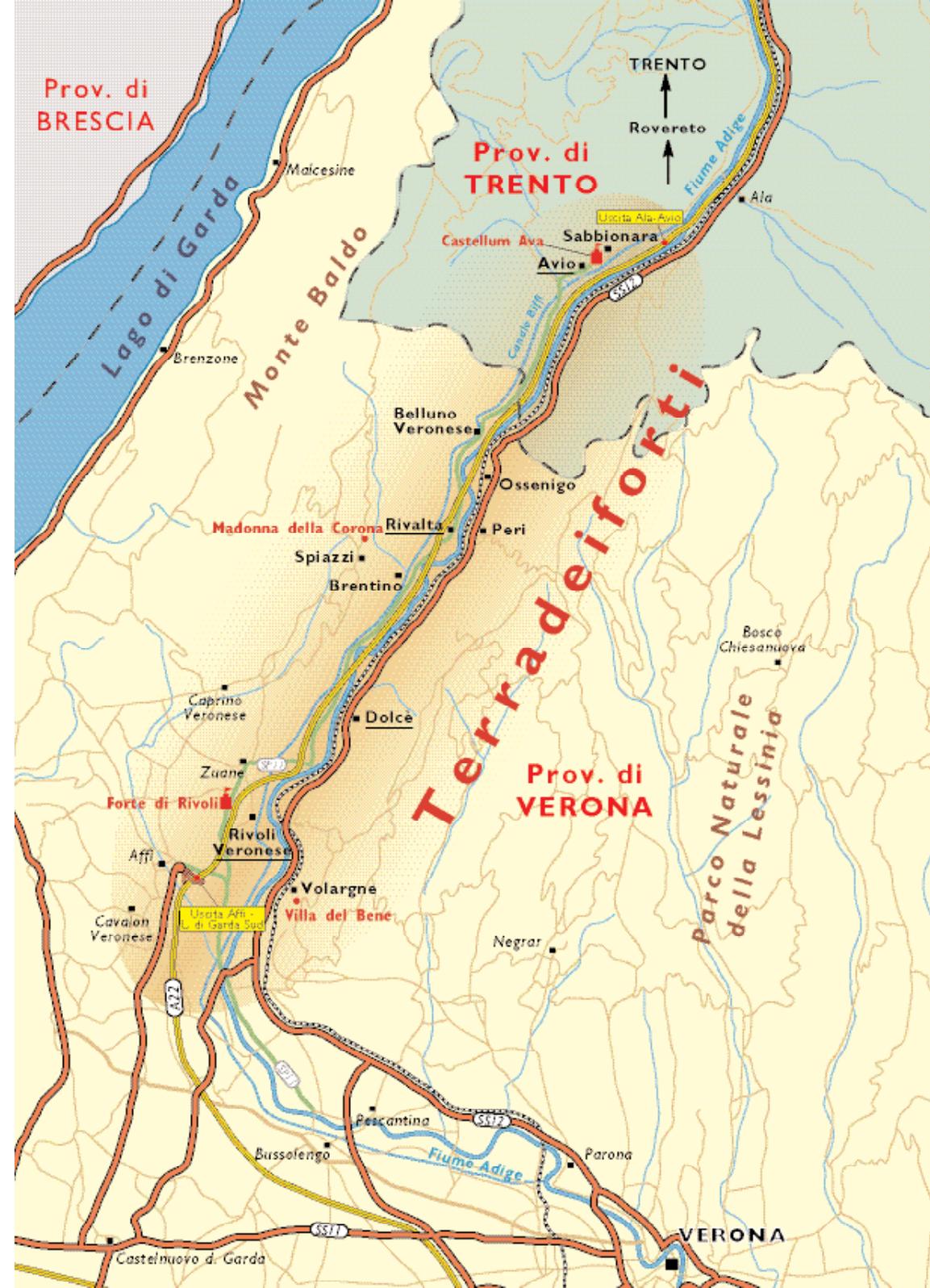


Festung Monte

Herzlich Willkommen in der Terra dei Forti!

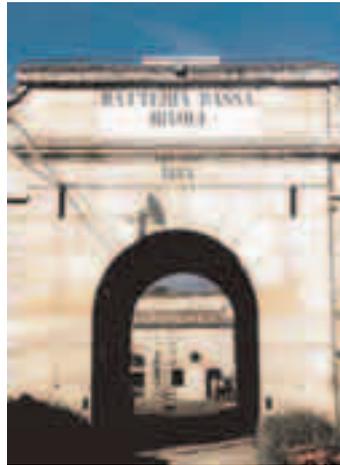


Die Weinberge des Terra dei Forti, zwischen Monte Baldo, Lessinia und Etsch



Was bedeutet Terradeiforti?

Schon in der Römerzeit war das Etschtal ein wichtiger Verbindungsweg zwischen Mittelmeer und Alpen. Die zahlreichen Festungen der eng durch das Tal schlängelnden Etsch, spiegeln die jahrhundertelange faszinierende Geschichte dieser Region wieder, die immer schon ein Bindeglied zwischen veronesischer und trientinischer Kultur war. Deshalb beschloss das Consorzio Tutela Vini (Weinbauverband) diesem Gebiet mit der Bezeichnung „Terra dei Forti“ (Land der Festungen) eine klare Identität zu geben.

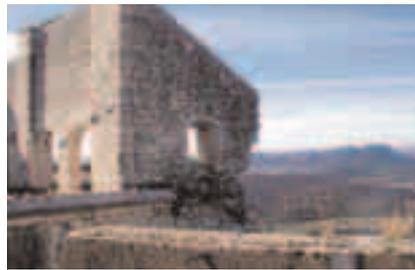


Festung Wohlgermuth in Rivoli

Festungen mit Tradition



Festung San Marco



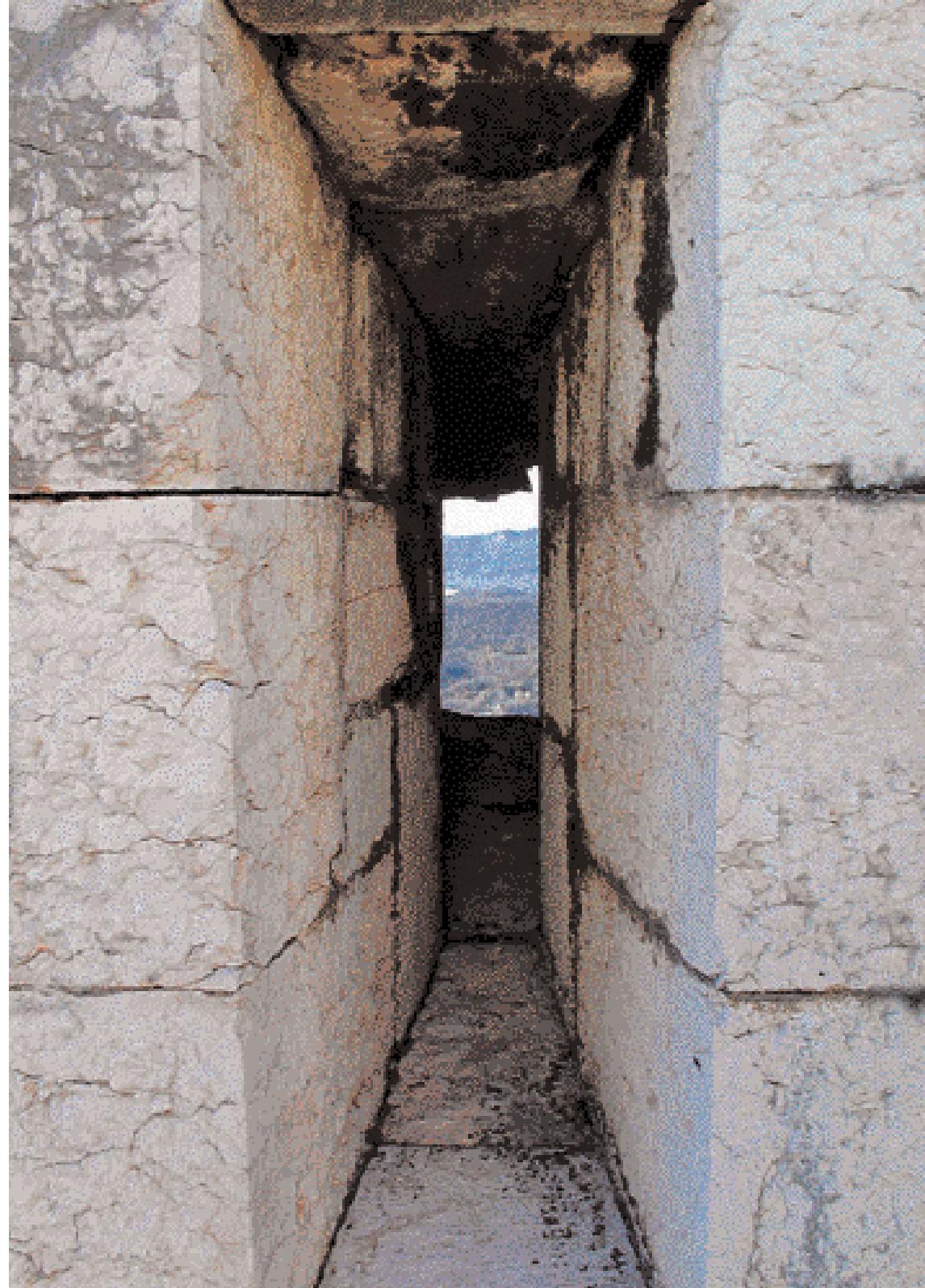
Festung Monte



Tagliata Incanal



Festung Ceraino



Ein kleines Paradies



Der Fluss Etsch an der Talenge
Chiusa di Ceraino

Wenn Sie das Individuelle suchen dann sind Sie im Land der Festungen genau richtig. Hier, entlang der Etsch gibt es weder Massentourismus noch Massenweine. Der Weinbau hat hier seit Jahrhunderten Tradition und diese pflegen die Winzer der Terradeiforti mit Leidenschaft. Ob heimische oder internationale Rebsorten – sorgfältiger Umgang mit den Trauben, moderne Kellertechnik und das Fingerspitzengefühl der Winzer sind garantiert. In dieser reizvollen Landschaft entstehen hochwertige Qualitätsweine.

Zahlreiche historische Festungen, Burgen und Villen lohnen sich zu besuchen und vermitteln den kunstinteressierten Besuchern die geschichtliche Einzigartigkeit dieses Kleinods im alten Etschtal.

Entdecken Sie die natürliche Küche der Region



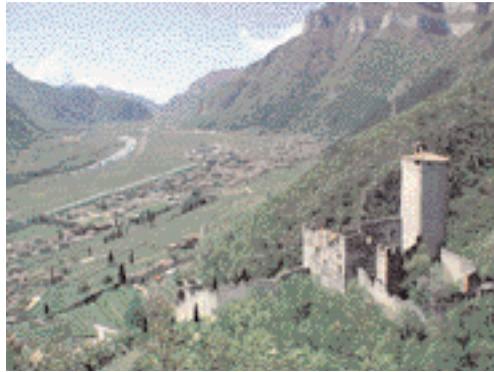
Traditionell: Geschmortes Reh mit Polenta



Wehr- und Kirchtürme

Sehenswerte Zeugen einer bewegten Vergangenheit und einer lebendigen Gegenwart sind: Festungen und Burgen auf den Berghöhen die das Tal beherrschen, wie zum die Burg von Sabbionara, zahlreiche Villen und herrschaftliche Paläste, der Naturpark von Lessinia, die Tradition des Cimbernvolkes und die wunderschön gelegene Wallfahrtskirche Madonna della Corona.

Durch das Etschtal zogen Heere, Rompilger, kriegerische Völker, Prinzen und Bischöfe, Künstler, Schmuggler, Wanderer und Reisende aus allen Epochen, wie zum Beispiel Friedrich Barbarossa, König Autari und Königin Teodolinda, Dante, Napoleon und Mozart.



Burg von Sabbionara: Castellum Ava

Geschichtlich geprägt ...



Umgeben von Weinbergen, das Hl. Andreas Kirchlein in Ossengo



Festung von Rivoli

Die Festung Rivoli wurde von 1849 bis 1852 zum Schutz gegen alle Bedrohungen von außen auf dem wichtigen Verbindungsweg zwischen dem Königreich Italien und dem Österreich-Ungarischen Kaiserreich erbaut. Heute befindet sich dort ein Museum über den I. Weltkrieg. Die Festung Rivoli ist das wohl berühmteste Wahrzeichen der Terradeiforti.

Castellum Ava

Die befestigte Burg die aus verschiedenen Gebäuden besteht bildet ein unregelmäßiges Viereck, das im Laufe der Jahrhunderte immer wieder erweitert und befestigt wurde. Der Baubeginn war im Jahre 1053. In den darauffolgenden Jahrhunderten entstanden der Picadora-Turm und das Wachhaus mit beeindruckenden Freskenmalereien. Von der Burg aus hat man einen faszinierenden Blick auf das Etschtal.



(das Foto wurde von der Schriftstellerin Luisa Pachera genehmigt, die aus Avio stammt - www.luisapachera.it)

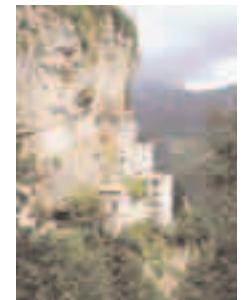


Villa Del Bene

An der alten Trientinischen Straße, nur wenige Meter von der Etsch entfernt steht die Renaissance-Villa Del Bene. Umfangreiche bezaubernde Freskenmalereien zieren das Treppenhause, die Loggia und die Zimmer im Obergeschoß.

Madonna della Corona

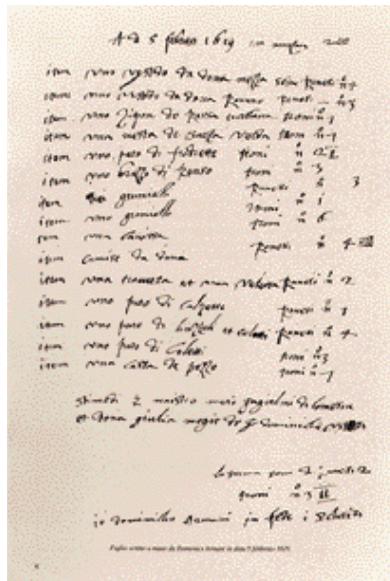
Eingebettet in einer schwindelerregenden Felswand auf 774 m über dem Meer, auf einem natürlichen Balkon über dem Etschtal liegt diese sicherlich in ihrer Art einmalige Wallfahrtskirche. Gläubige aus aller Welt pilgern auf einem sehr schönen Panoramaweg von Brentino Belluno oder Spiazzì zu dem religiösen Ort.



Eine Weinregion mit Tradition

Das DOC Gebiet "Valdadige -Terradeiforti" umfasst die Gemeinden Rivoli Veronese, Brentino Belluno, Dolcè und Avio mit einer unter Ertrag stehenden Rebfläche von 1300 Hektar. 16 Kellereien und 800 kleinere Erzeuger sind bestrebt der DOC Bezeichnung ihrer Region gerecht zu werden. Neben einem hohen Qualitätsanspruch arbeiten die Winzer unermüdlich die Typizität des Terroirs und des Klimas in ihren Weinen zum Ausdruck zu bringen.

Weine mit Charakter



Hinterlassenschaft aus dem Jahr 1600



Folgende Weine sind in den Ordnungsvorschriften über die DOC-Produktion enthalten:
 Enantio, Rosso Superiore, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (auch in der Version "riserva");
 Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay und Sauvignon.



Die Weinberge

Die Weinberge der Terradeiforti sind von dichten Wäldern umgeben und wirken daher wie Gärten, die liebevoll und fachmännisch gepflegt werden.

Die Winzer achten auf möglichst niedrigen Ertrag um so die Eigenheit der einzelnen Reben noch besser zum Ausdruck zu bringen. Die harte Arbeit im Weinberg erfordert nicht nur Professionalität sondern auch Leidenschaft.

Die Trauben werden hier in der kleinen aber feinen DOC Zone natürlich mit der Hand geerntet und rasch und möglichst schonend in die Kellerei gebracht. Je nach Sorte beginnt die Ernte bereits in den ersten Septembertagen zum Beispiel für den Pinot Grigio.

Die rote heimische Rebsorte Enantio kann sich noch bis in den Oktober hinein sonnen.



Reife Trauben



Die Weinlese

Die "Ganzéga"

Am letzten Tag der Weinlese versammeln sich Winzer und Weinleser zu einem Fest, bei dem der Abschluss der gemeinschaftlichen Arbeit gefeiert wird. Zu diesem Anlass werden traditionelle Gerichte zubereitet, wie Polenta mit Stockfisch oder Salami.



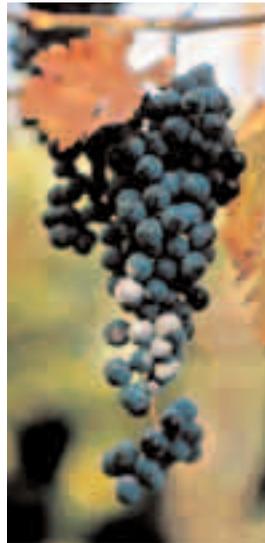
Junge und biegsame Zweige der Weide, die verwendet werden, um die Weinreben anzubinden



Enantio: Stolz der Terradeiforti

Die bedeutendste Rebsorte der DOC Region ist die tief dunkelrote, fast ins Schwarze gehende Traube Enantio. Es ist eine autochthone Rebsorte, das heißt, dass sie nur in diesem kleinen Gebiet wächst und auch hier entstanden ist. Eine vor kurzen an der Universität Mailand durchgeführte Analyse ergab, dass Enantio eine starke phylogenetische Verwandtschaft mit wilden Weinstöcken aufweist, die man in den Wäldern des Etschtales fand. Das bestätigt die Vermutung, dass diese Rebsorte vor einigen tausend Jahren hier schon in den Wäldern wuchs. Dies ist auch der Grund, weshalb diese alte Rebsorte die Reblauskatastrophe die ganz Europa heimsuchte überstanden hat und somit eine der wenigen Rebsorten in Europa ist ohne, wie es in der Fachsprache heißt, amerikanische Füße (Wurzeln). Nachdem nämlich die Reblaus alle Wurzeln der europäischen Rebstöcke weggefressen hatte, pflanzte man die Reben auf amerikanische Wurzeln, die reblausresistent sind. Bedingt durch die „wilden“ Vorfahren ist die Rebsorte von der Reblaus verachtet worden. Außerdem ist die kultivierte „wilde Rebe“ sehr widerstandsfähig gegen Parasiten und Kälte.

Enantio gedeiht besonders gut auf kalkhaltigen Böden wie es sie im Etschtal gibt.



Enantio-Weintraube

Der Stolz der Winzer



Das charakteristische gezackte Blatt des Enantio-Rebstocks

Jeder der Winzer der Terradeiforti kann viel über diese Rebsorte erzählen, die so sehr schätzen. Zum Beispiel hat der römische Geschichtsschreiber Plinius im ersten Jahrhundert n. Chr. die Rebsorte so beschrieben: „Labrusca: hoc es vitis sive stris, quod vocatur oehnanthium“, ein wilder Rebstock, der Enantio genannt wird. Baci spricht in seiner „Storia naturale dei vini“ (Naturgeschichte des Weins), im Jahre 1596 von der Traube „labrusca“ die auf trientinischem Gebiet angebaut wurde und die „enantische“ Weine hervorbrachte. Zeugen einer langen Vergangenheit sind heute vor allem auch die über hundertjährigen Rebstöcke, die wacker die Reblausepidemie Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts überstanden haben.



Enantio-Weinberge im Herbst



Der Enantio ist ein einzigartiger Wein.

Er leuchtet intensiv rubinrot im Glas und verlockt mit einem intensiven Duft nach reifen Waldbeerenfrüchten. Im Mund spürt man die Komplexität und wenn er noch jung die ungestümen Tannine, die sich aber nach einer Reifezeit harmonisch mit dem Fruchtaroma vereinen.



Harmonie mit Speisen: traditionell wird der Enantio zu Wildgerichten, Fleisch vom Rost, Schmorbraten, mit dem typischen Gericht „pastisada de caval“ (Pferdegeschmortes) und reifem Käse wie dem Monte Veronese DOP gereicht.

Traditionell: Polenta mit Käse Monte Veronese DOP und Pilzen; Pökelfleisch und Bohnen

Pinot Grigio: Geschichte einer erfolgreichen Traube

Die charaktervolle Rebsorte wird in der Terradeiforti seit 40 Jahren erfolgreich angebaut, da die Bodenbeschaffenheit optimal ist um vollmundige Pinot Grigio zu produzieren. Es ist aber nicht das Terroir alleine, auch das Mikroklima in diesem Gebiet gewährleistet, dass die Trauben perfekt reifen können. Hinzu kommt, dass durch das Tal ständig ein leichter Wind weht, der für ein gesundes



Pinot Grigio-Trauben

Traubengut sorgt. Beste Ausgangsbedingungen für lebendige Weißweine! Last but not least – die leidenschaftliche Arbeit der Winzer: angefangen vom Verziehen der Knospen, Beschneiden und Ausdünnen bis hin zur schonenden Ernte und einer fachkundigen Vinifizierung. Sie verleihen dem Pinot Grigio der Terradeiforti ihre ganz persönliche Note.

Unverwechselbar



Zwischen dem Monte Baldo und der Lessinia eingeschlossene Weinberge



Traditionell: Forelle aus der Etsch mit Polenta

Pinot Grigio

Ein Pinot grigio hat eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe, je nach Art des Ausbaus. Der Duft erinnert an Birnen und Haselnüsse und wenn er im Barrique gebadet hat mischen sich noch feine Vanillnoten hinzu. Gute Pinot grigio sind am Gaumen komplex, vollmundig und langanhaltend im Abgang. Junge Weine sind lebendig und fruchtbetont, reifere Pinot grigio erinnern geschmacklich eher an Heu und geröstete Mandeln. Pinot Grigio der Terradeiforti sind anschmiegsame und charaktervolle Essensbegleiter.

Harmonie mit

Speisen: Passt perfekt zu weißen Spargel aus Rivoli, zu Eierspeisen, Rohkostsalaten oder zu einem Spargelrisotto. Aber auch zu rohem Schinken, Tagliatelle mit Enten- oder Kaninchenragout ist er ein guter Begleiter. Köstlich: Pinot Grigio zu hellem Fleisch- und zu Fischgerichten.



Traditionell: Bandnudeln mit Kaninchenragout

“Casetta” oder “Foja Tonda”, Rebsorten mit Tradition

Gesetzlich wird sie als „Casetta“ klassifiziert, doch landläufig nannten sie seit je her die Weinbauern „foja tonda“ (rundes Blatt). Rundes Blatt deshalb, um sich von ihrem nahen Verwandten dem „Enantio“ mit den gezackten Blättern zu unterscheiden. Auch die Foja Tonda ist eine wilde autochthone Rebsorte der Terradeiforti, die der Winzer Albino Armani „gerettet“ hat und um die er sich enthusiastisch bemüht. Derzeit hat der ehrgeizige Winzer 12 Hektar mit Foja Tonda bestockt, die sich überwiegend aus alten Rebstöcken – mit heimischen Wurzeln – zusammensetzen. Weil die ehemals wilde und nun leidenschaftlich gepflegte Rebsorte Casetta oder Foja Tonda vom Aussterben bedroht war, wurde sie im Jahre 2002 für den offiziellen Anbau zugelassen. Bis dahin galt sie als nicht existent. Die Schutzgemeinschaft bemüht sich derzeit die Casetta in die DOC Bestimmungen der Terradeiforti miteinzubeziehen um dadurch dem Verbraucher diese Mini-Produktion besser bekannt zu machen.



Casetta-Trauben

Verführung der Sinne

Ein schönes Glas, gefüllt mit einem edlen Wein der einen verlockenden Duft verströmt – das ist für Genießer ein wunderbarer Moment.

Das Auge fixiert die Weinflasche und versucht durch das Glas hindurch die Farbe des Nektars zu erahnen. Doch gleich danach, zieht man den Korken aus dem Flaschenhals, wird das Gehör mit einbezogen. Und bereits der Korken verströmt die ersten Aromen, die die Nase kitzeln. Jetzt endlich verlässt der Wein die Flasche und stürzt sich ins Glas: ein kleiner Wasserfall, der Ohr und Auge entzückt, das sofort die Farbe und Schimmer untersucht.

Die Nase zögert ein Weilchen, berauscht von den Aromen, die ausströmen und einladend aufsteigen. Lassen Sie die Eindrücke für einen Augenblick auf sich einwirken und versuchen Sie ihre Essenz zu erfassen...erst dann führen Sie das Glas zu den Lippen.



Das Dunkelrot des Enantio

Sinnlicher Genuss

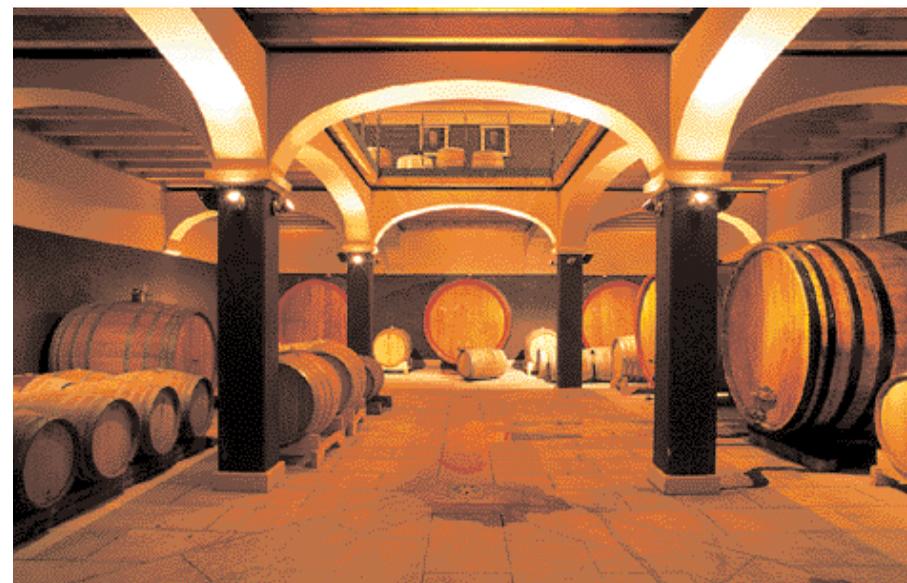


Foja Tonda

Ein Rotwein mit einer ausgeprägten Persönlichkeit. Tiefdunkelrot, fast schon violett die Farbe, der Duft erinnert an getrocknete Zwetschgen, Sauerkirschen, Zimt und Tabak. Aromen wie Moos oder frisches Holz unterstreichen den wilden Charakter. Im Mund präsentiert er sich weich und schmeichelnd mit einer angenehmen Säurestruktur.

Jung passt der wilde Rote zu Eiernudel-Gerichten und zu geschmortem Fleisch. Nach einer mehrjährigen Reifezeit ist er der passende Begleiter für Wildbret und Rindfleischgerichte. Sie können ihn aber auch zu würzigen Hartkäse trinken.

Traditionell: Bigoli-Nudeln mit Entensoße



Verfeinerungskellerei

Die Weinkellereien



= Mitglieder der "Strada del vino e dei prodotti tipici Terradeiforti" - www.terradeiforti.it

Al Molino

Loc. Molino 303/a
37020 Dolcè (VR)
Tel. 045 7290088
Fax 045 7290266



Albino Armani

Via Ceradello, 401
37020 Dolcè (VR)
Tel. 045 7290033
Tel. 045 7290285
Fax 045 7290023
e.mail: info@albinoarmani.com
www.albinoarmani.com



Az. Agr. Letrari

Via Monte Baldo, 13-15
38068 Rovereto (TN)
Tel. 046 4480200
Fax 046 4401451
www.lettrari.com



F.lli Poggi

Via Poggi, 7
37010
Affi (VR)
Tel. - Fax 045 7235044
www.cantinepoggi.com



Az. Agr. Bongiovanni

Via S. Antonio, 28
38063
Sabbionara d'Avio (TN)
Tel. 0464 684388 - Fax 0464 684063



Marco Borghetti

Via dei Prè, 230
Ossenigo
37020 Dolcè (VR)
Tel. - Fax 045 6284040
marco.borghetti@katamail.com



La Prebenda

Via Santuario, 2
37020
Brentino Belluno (VR)
Tel. e Fax 045 6255069
www.laprebenda.it



Az. Agr. Roeno

Via Mama, 5
37020
Brentino Belluno (VR)
Tel.- Fax 045 7230110
www.agriturismofugattiolando.com



Cantina Valdadige s.c.a.r.l.

Via Don C. Scala, 45
Rivalta
37020 Brentino Belluno (VR)
Tel. 045 6284064 - Fax 045 6284084
www.cantinavaldadige.it



Giuseppe Cristini

Via Ponte, 127
Peri
37020 Dolcè (VR)
Tel. e Fax 045 7270053
www.vinicristini.it



Maso Roveri

Via Masi, 23
Vò Sinistro
38063 Avio (TN)
Tel. - Fax 0464 684395
www.masoroveri.it



Az. Agr. Renato Scala

Via Molini, 10
37020
Belluno Veronese (VR)
Tel. 045 7230118



Az. Agr. Gasparini

Via Palazzo, 2
37010
Rivoli V.se (VR)
Tel. 0457 281 091
Fax. 0457 281 092



Az. Agr. Le Fraghe

Loc. Colombara, 37
37010
Cavaion Veronese (VR)
Tel. 045 7236832 - Fax 045 6260183
www.lefraghe.it



Viticoltori in Avio

Via Dante, 14
38063 Avio (TN)
Tel. 0464 684008
Fax 0464 684921
www.viticoltoriinavio.it



Az. Agr. Roccapia

loc. Coletto
37010
Rivoli Veronese (VR)
Tel. 045 7280202
www.roccapia.net



Wiederentdeckung des natürlichen Geschmacks

Immer mehr Konsumenten entdecken seit einigen Jahren die natürlichen Produkte und deren unverfälschten Geschmack wieder. Das Interesse an Spezialitäten mit einer jahrhundertelangen Tradition wächst von Jahr zu Jahr. Die Terradeiforti ist ein Paradies für ursprüngliche Produkte.

Bewahrung des guten Geschmacks

Monte Veronese DOP



Das Terradeiforti gehört zum Produktionsgebiet der Käsesorte „Monte Veronese“, die die geschützte Herkunftsbezeichnung DOP im Jahr 1993 erhalten hat. Die Erzeugung des „Monte Veronese“ hat ihren Ursprung in der Tradition der Kimbern, einem Volk bayrisch-tirolerischen Ursprungs, das dieses Gebiet ab dem XIII. Jh. kolonisierte. Der „Monte Veronese DOP“ ist ein Käse auf der Grundlage von Kuhmilch, die ausschließlich aus den fruchtbaren Weiden der Lessinia, die ihre Natürlichkeit unversehrt



bewahren, stammt. Der „Monte Veronese“ wird in zwei Typologien hergestellt: aus Vollmilch und aus der Milch von Zuchttieren, auch „d’allevato“ genannt.

„Monte Veronese DOP“ aus Vollmilch: Tafelkäse mit halbgekochter Masse, ausschließlich aus Kuhvollmilch erzeugt, die aus einem oder zwei aufeinander folgenden Melkvorgängen stammt; die Lagerung erfolgt für einen Zeitraum von 30 Tagen.

Sein Geschmack ist delikat und angenehm. Es handelt sich um einen Tafelkäse,

der als Hauptgericht mit Nüssen, Birnen und Trauben verzehrt oder als Zutat bei der Zubereitung von Polenta und Herrentorten verwendet werden kann. Der „Monte Veronese DOP“ d’allevato aus der Milch von Zuchttieren wird aus halbfetter Milch gewonnen und mindestens 90 Tage gelagert, wenn er als Tafelkäse serviert werden soll und bis zu zwei Jahren, wenn er zum Reibekäse bestimmt ist. Unwiderstehlich ist die Kombination mit dem Honig aus der Lessinia und dem Enantio Terra dei Forti.

Natives Olivenöl „Extra“ DOP vom westlichen Gardasee



Die Gebiete von Rivoli Veronese und Brentino Belluno sind weltweit die nördlichsten Zonen für die Produktion von Olivenöl, bedingt durch die Milde und das einzigartige Mikroklima des nahegelegenen Gardasees. Das Öl ist qualitativ sehr hochwertig, nicht zuletzt deshalb weil hier die reifen Oliven noch von Hand geerntet werden. Außerdem wird das Öl natürlich auf schonende Weise kalt gepresst. Das Olivenöl „Garda Orientale DOP“ ist grün mit goldenen Reflexen, duftet delikat fruchtig und erinnert im Geschmack oft an Melonen, manchmal auch ein wenig nach süßen Mandeln. Es zählt zu den besten nativen Olivenölen extra. Zum einen wegen des niedrigen Gehalts an freier Säure, zum anderen wegen der herrlichen frischen Noten, die sich auch dank des hohen

Chlorophyll-Gehaltes lange halten. Das Öl schmeckt pur mit Weißbrot, harmonisiert mit vielen Speisen und wird auch in der Region für die Zubereitung des traditionellen Kuchens vom Rost „fogasin su la gradèla“ verwendet.

Maroni von San Zeno DOP



Bis zu einer Höhe von 800 m über dem Meer wachsen auf den Hängen des Monte Baldo seit Jahrhunderten Kastanienbäume. Die Maroni ist die adelige Verwandte der Esskastanie. Sie ist etwas größer als diese, länglich, oval und etwas heller in der Farbe

aber mit dunklen markanten Streifen. Die Schale lässt sich einfacher entfernen und das Fruchtfleisch ist schmackhafter und süßlicher. Vom Mittelalter bis zum vorigen Jahrhundert hinein hat die Maroni in schlimmen Zeiten geholfen den Hunger zu mildern, denn Maroni enthalten neben leichtverdaulichen Kohlenhydraten auch Eiweiß und



Vitamine. Heute wie damals werden die reifen Früchte auf die gleiche Weise geerntet und zubereitet. Die geschälten Früchte werden in Salzwasser mit Salbei gekocht oder im Ofen geröstet und dann genussvoll zum Novello, dem jungen, frisch fruchtigen Rotwein verzehrt. Aus Maroni werden aber auch leckere Süßspeisen, Konfitüren und herzhaftes Suppen zubereitet. Naschkatzen lieben glasierte Maroni.

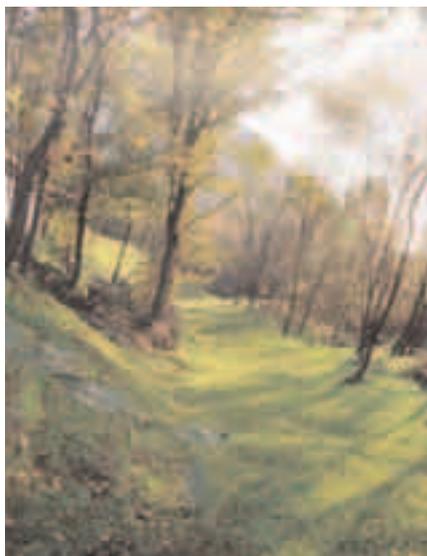


Trüffel vom Veronesischen Monte Baldo IGP



Die Gastronomie der Terra dei Forti bietet auch den Trüffel vom Veronesischen Monte Baldo an, für den die Trüffelvereinigung bereits die Prozedur zur Anerkennung des Gütesiegels IGP in die Wege geleitet hat. Bereits im sechzehnten Jahrhundert waren die Trüffel am Hofe der Gonzaga von

Mantua bekannt und geschätzt. In den Wäldern des Baldo finden die erfahrenen Trüffelsucher vor allem den sommerlichen Schwarztrüffel auch „scorzzone“ genannt. Zahlreich vertreten sind auch andere Sorten, darunter der wertvolle „melanosporum“, die Risotti und Bandnudelgerichte verfeinern. Ein originelles Gericht dieses Gebietes ist die Baldo-Torte auf der Grundlage von gelagertem Baldo-Käse, der gemeinsam mit dem Schwarztrüffel geschmolzen wird. Im Herbst werden der Trüffel und die Maroni aus San Zeno von der Veranstaltung „Buongusto d'Autunno“ vorgestellt, die die Genossenschaft und von der „Strada dei vini e dei prodotti tipici della Terradeiforti“ organisiert.



Weißer Spargel aus Rivoli

Er wird auf den Moränenhügeln von Rivoli Veronese angebaut, die sich von den Gletschern des Quartärs abgelagert haben und von den Hochwässern der Etsch geformt wurden. Der weiße Spargel ist ein weiteres Qualitätsprodukt der Terradeiforti. Die ansprechende weiße Farbe verdanken die königlichen Stangen dem unterirdischen Wachstum. Ohne Licht keine Farbe - das ist das Geheimnis des weißen Spargels.

Das noble Gemüse ist ausgesprochen kalorienarm, aber dafür reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Feinschmecker essen weißen Spargel am liebsten bissfest gegart nur flüssiger Butter oder feinem Olivenöl, eventuell bestreut mit gehackten, gekochten Eiern. Das Frühlingsgemüse schlechthin schmeckt aber auch mit Pasta oder Risotto. Obwohl die Produktion noch sehr klein ist finden in der ersten Maiwoche Spargelfeste statt, die von der Genossenschaft und der „Strada dei vini e dei prodotti tipici della Terradeiforti“ (Straße der Weine und der typischen Erzeugnisse der Terradeiforti) organisiert werden.



Kiwi aus der Terradeiforti



Zu Beginn der sechziger Jahre begann man neben den Weinbergen Kiwipflanzen planlagenartig anzupflanzen, die es bis dahin nur in Asien und Neuseeland gab. Die exotische Frucht fühlte sich in dem milden Klima des Tals wohl und so weitete man den Anbau aus. Kiwis reifen kurz vor der Weinlese. Für die Landwirte der Region entlang der Etsch sind die vitaminreichen Exoten mittlerweile ein erfolgreiches Handelsprodukt geworden. Kiwis schmecken pur aus der pelzigen Schale gelöffelt, sie verfeinern aber auch Fruchtsalate oder man bereitet Konfitüren und Säfte daraus zu.

Forellen aus der Terradeiforti

In den Gewässern der Etsch tummeln sich die Forellen, die die kulinarische Vielfalt des Terra dei Forti zusätzlich bereichern. Geschickt von unseren Küchenchefs zubereitet, werden sie in Verbindung mit den fruchtigen Weißweinen der Terradeiforti serviert.



Handgemachte Grissini aus der Terradeiforti



Im Herzen des Terra dei Forti, in Belluno Veronese, liegt die Bäckerei der Gebrüder Zorzi. Ihr Aushängeschild ist der „Etschtaler Grissino“, eine kulinarische Köstlichkeit, die das Ergebnis eines geheimen und unnachahmlichen Rezeptes ist. Die leichten und mürben Grissini werden von Hand zubereitet und schmecken unverwechselbar. Ideal zum Knabbern mit einem Glas Wein aus der Terradeiforti.

Treffpunkt zweier Esskulturen

Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Gastronomie überraschen. Hier im Etschtal – immer schon ein Durchgangsgebiet von Nord nach Süd – begegnen sich zwei kulinarische Kulturen: die Trentiner und die Venezianische. Hinzu kommen die bodenständigen Gerichte aus dem Gebirge und dem Tal. Das Ergebnis: eine abwechslungsreiche Küche geprägt von Tradition, die niemals langweilig wird. Mal sind es die Gerichte der Bergbauern wie Polenta mit Pfifferlingen und Monte Käse, mal die frisch gefangenen Süßwasserfische die mal zart geräuchert, mal gebraten aufgetischt werden. Venezianischen Ursprung haben die Kartoffelgnocchi, Tagliatelle mit Entenragout.. Carne Salata (roh mariniertes Rindfleisch) oder die Semmelknödel sind vom Trentino geprägt. Vielfalt und die unverfälschte Natürlichkeit der Produkte – das ist das Geheimnis der Küche der Terradeiforti.



Traditionell:
Kartoffelgnocchi mit Tomatensoße

Genussvolle Entdeckungsreise



Traditionell: Semmelknödel als Suppeneinlage



Erleben Sie die Terradeiforti

Herzliche Gastfreundschaft und eine traditionelle Küche das sind die Merkmale der Terradeiforti. Burgen und Schlösser , Festungen und historische Villen sind immer für Sie geöffnet, in unseren Kellereien sind Sie herzlich willkommen und in den bodenständigen Restaurants werden sie mit natürlicher Herzlichkeit bedient.

Cantico di Primavera (Frühlingsgesang)

Kirchweih wird in Rivoli ausgiebig gefeiert, mit weißen Spargel und typischen Gerichten die unsere Köchchefs köstlich zubereiten. Dazu gibt es Pinot Grigio oder Sauvignon aus den verschiedenen Kellereien der Terradeiforti.



Storia e sapori tra borghi e castelli (Geschichten und Kulinarik zwischen Burgen und Schlössern)

Am 3. Maisonntag dreht sich auf der Festung Rivoli – dem Wahrzeichen der Terradeiforti – alles um die Weine, die Produkte und die Geschichte der Terradeiforti.



Uva e dintorni (Rund um die Trauben)

In der ersten Septemberwoche findet im historischen Ortszentrum von Avio und Sabionara das Weinlesefest statt. Man feiert ausgelassen, wie anno dazumal das Ritual der Weinlese. Bei einem önologastronomischen Rundgang können Sie die Weine der unterschiedlichen Winzer der Terradeiforti verkosten. Untermalt wird das alljährlich stattfindende Spektakel mit Musik und Spielen aus dem Mittelalter.

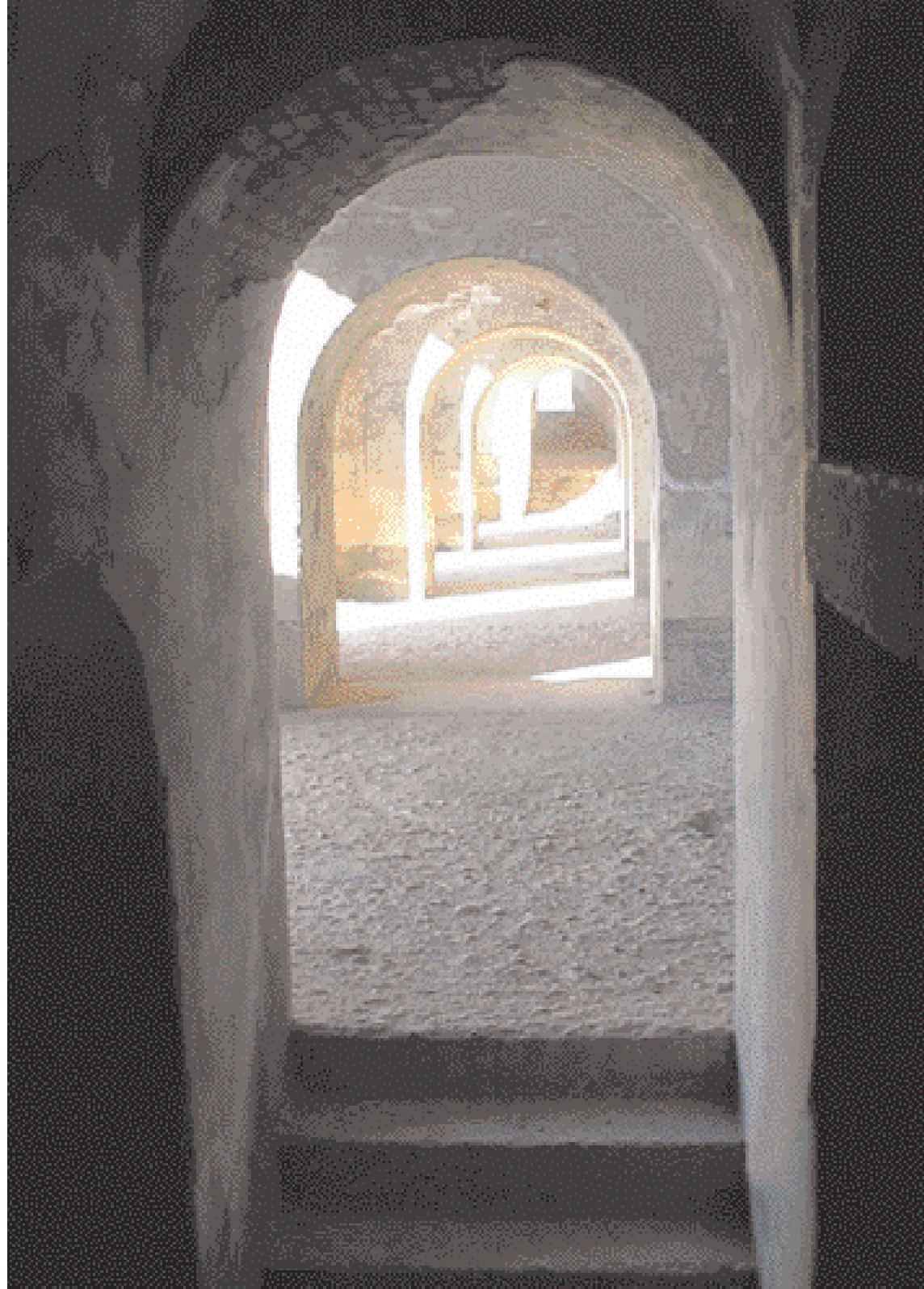


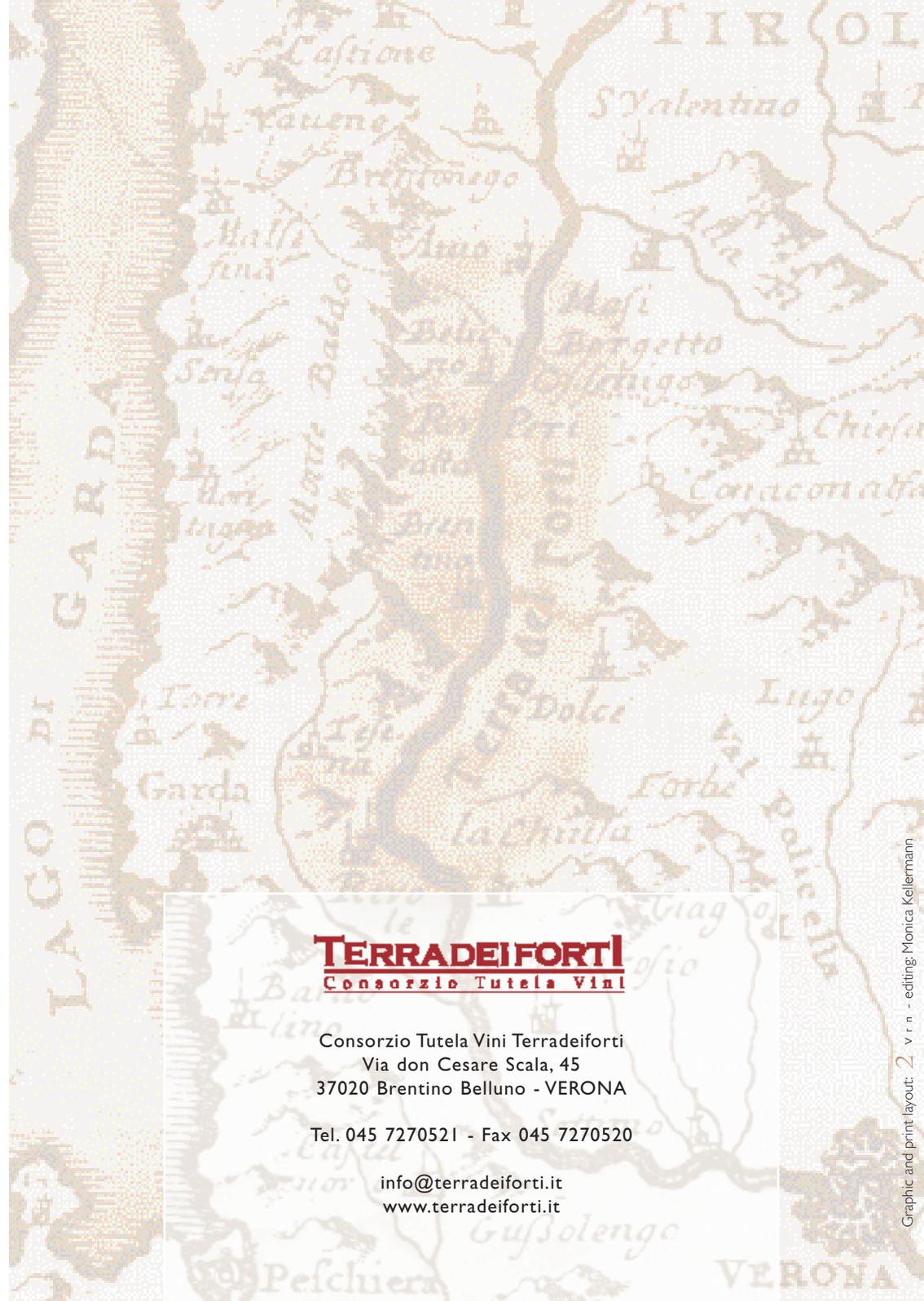
Buongusto d'Autunno (Herbstlich gedeckter Tisch)

Von Mitte November bis Mitte Dezember darf geschlemmt werden. Viele Restaurants in der Terradeiforti bieten ganz spezielle regional-typische Menüs bei denen die herbstlichen Produkte wie Trüffeln vom Monte Baldo, Maroni aus San Zeno DOP und natürlich MonteVeronese Käse eine große Rolle spielen. Gleichzeitig finden viele geschichtliche Feiern und Führungen im ganzen Gebiet statt.



Den aktualisierten Veranstaltungskalender finden Sie auf unserer Webseite
www.terradeiforti.it





TERRA DEI FORTI
Consorzio Tutela Vini

Consorzio Tutela Vini Terradeiforti
Via don Cesare Scala, 45
37020 Brentino Belluno - VERONA

Tel. 045 7270521 - Fax 045 7270520

info@terradeiforti.it
www.terradeiforti.it