

Insidertipp der Reiseexpertin: Genuss im Trentino mit Anja Fischer



Als jahrzehntelange Inhaberin eines erfolgreichen Reiseveranstalters und Gründerin der Plattform Glücksmomente Charmingplaces ist Anja Fischer eine waschechte Reiseexpertin. In ihrem Reisemagazin charmingplaces.de und über den beliebten Newsletter nimmt sie ihre Leser mit an besondere Orte und lädt dazu ein, sich dorthin zu träumen oder sie tatsächlich zu besuchen. Heute führt sie uns ins Trentino.

FOTO: ANJA FISCHER



Wer schon einmal seinen Urlaub im malerischen Trentino verbracht hat, der weiß, dass die Ferienregion im Norden von Italien von ganz besonderer Schönheit ist.

FOTO: CHARMINGPLACES

Eine Landschaft zum Anbeißen
Über die Sinnesfreuden des Reisens erzähle ich gerne. Ich liebe es, von den schönsten Landschaften zu schwärmen, die Geräusche eines Wochenmarktes wiederaufleben zu lassen und die Düfte zu beschreiben, die für mich einen ganz bestimmten Ort ausmachen. In der italienischen Region Trentino wird aber ein Sinn besonders wichtig: der Geschmackssinn. Das Trentino muss man nicht nur gesehen, gespürt, gehört oder gerochen haben. Man muss reinbeißen!

„Jeden Tag einen Apfel essen, und du kannst den Arzt vergessen“ ist ein Sprichwort, das es auf Deutsch und auf Italienisch gibt. Das Trentino ist eine der wichtigsten Regionen Europas für den Apfelanbau. *Golden Delicious, Granny Smith, Morgenduft, Fuji* und viele andere Sorten werden da zu den Genossenschaftsäpfeln „Melinda“ oder „La Trentina“.

Es ist die Natur, die im Trentino den Ton angibt. Das gilt sogar für das berühmte Castel Toblino, das „schwimmende Schloss“ im Toblinosee. Ein malerisches Gebäude, in romantischem Setting auf einer Halbinsel, wie aus einem Märchen der Gebrüder Grimm. Viel fotogra-

fiert und mit einem Restaurant, bezaubernden Laubengängen, Holzbalustraden und Loggien im Inneren. Doch was wirklich zählt, ist die Umgebung. Schneebedeckte Bergspitzen, tiefgrüne Nadelwälder, geordnete Reihen von Weinreben und der smaragdgrüne See – das Schloss ist bloß das i-Tüpfelchen.

Von hier aus führt die Wanderung ins Dorf Santa Massenza. Auf etwa 150 Einwohner kommen da fünf Grappa-Destillieren, einst waren es sogar 13. Allein diese Zahlen geben einen Eindruck davon, wie geistreich die Bevölkerung ist (man verzeihe das Wortspiel). Außer der Brennerei

„Maxentia“ heißen alle Destillieren in Santa Massenza „Poli“ und brennen Spirituosen, die weit über die Landesgrenzen geschätzt werden. Der Duft von Grappa liegt in der Luft – aber nicht nur. Gekeltert werden auch Weine, besonders der weiße *Nosiola* aus der gleichnamigen autochthonen Rebsorte des Valle dei Laghi. Der fruchtige, flache Wein mit leichtem Bitterton hat eine „kontrollierte Herkunftsbezeichnung“ und passt gut zu Gemüse und Fisch aus dem See.

Nun kommen wir zum Thema Wein, allein dafür lohnt sich eine Reise ins Trentino: Das Aushängeschild der Region ist der Trentodoc, ein hochwertiger



Urlaub im Tal der Seen – Der ideale Ort für einen wirklich zauberhaften Urlaub inmitten der Natur im Trentino.

FOTO: CHARMINGPLACES

Metodo Classico-Sekt (Flaschengärung), der zu den besten Italiens zählt. Er wird meist aus Chardonnay und Pinot Nero (Spätburgunder) gekeltert und zeichnet sich durch Finesse, Frische und Eleganz aus. Häuser wie Ferrari (nicht zu verwechseln mit der Automarke) haben ihn international bekannt gemacht.

Geschätzt wird auch der Vino Santo, ein seltener Dessertwein aus der autochthonen Nosiola-Traube. Der „Heilige Wein“ reift vier Jahre in kleinen Fässern, erreicht rund 16 % Vol. und passt wunderbar zu Torta Fregolotti oder Käse. Nur wenige Winzer produzieren ihn noch. In Paderg-

none widmet sich das Casa Caveau Vino Santo ganz diesem „flüssigen Gold“ – inklusive Kellereibesuch, Verkostung und spannender Einblicke in die Geschichte.

Viel zu oft übersehen wird die Hauptstadt des Trentino, Trient. Trento, wie die Stadt auf Italienisch heißt, war schon eine multikulturelle Stadt, bevor es das Wort gab. 800 Jahre lang von deutschen Kaisern regiert, wurde die Stadt 1796 von Napoleon besetzt, dann vom Kaiserreich Österreich beherrscht und gehört seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs zu Italien. Die beeindruckenden Bauten und erhabenen Sehenswürdigkeiten von heute haben wir vor allem Fürstbischof Bernardo Clesio zu verdanken, der Trento zwischen 1545 und 1563 für das Konzil ein neues Antlitz verlieh. Er soll sogar die Ausfuhr der Trentiner Weine verboten haben, damit es den Konzil-Teilnehmern an nichts fehlte. Heute gibt es zum Glück kein Ausfuhrverbot für die edlen Tropfen des Trentino. Ich empfehle trotzdem, direkt nach Trient zu kommen und in einer der exzellenten Enoteken, beispielsweise der Enoteca Scigno del Duomo, den *Rebbero* zu verkosten.

Adults only im Trentino

► **Wir verlosen heute** einen Gutschein von Glücksmomente Charmingplaces für drei Übernachtungen mit Frühstück für zwei Personen über 14 Jahre im Agriturismo La Dolce Mela. Inbegriffen ist eine PICNIC EXPERIENCE. Der Gutschein ist bis September 2028 gültig.

► **Rätsel-Telefon:** Wenn Sie die Lösung wissen und mitspielen wollen, dann rufen Sie die Gewinn-Hotline an unter: **0137/8373458**

Teilnahmeschluss: Dienstag, 24 Uhr

► **Rätselfrage:** Wie heißt die autochthone Rebsorte des Valle dei Laghi, aus der der Vino Santo hergestellt wird?

Lösung vom 20.9.: Höfeweg

► Rechtshinweis:

*50 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz und Mobilfunk. Teilnahme erst ab 18 Jahren möglich; ausgeschlossen sind Mitarbeiter des Verlags oder verbundener Unternehmen. Das Los entscheidet und die Gewinner werden kurzfristig benachrichtigt. Keine sonstigen Kostenübernahmen. Im Übrigen finden Sie unsere Teilnahmebedingungen und Datenschutzhinweise auch unter:

<https://leserservice.volksfreund.de/services/gewinnspiele>

Infos



„Urlaub auf dem Bauernhof für Erwachsene.“ So könnte man das Angebot des Agriturismo La Dolce Mela in Vallegghi beschreiben. Generell ist die Lage ländlich, doch das Ambiente modern, die Einrichtung minimalistisch, aber mit Vertäfelungen aus naturverbundenem Vollholz. Große Fenster blicken über Berge, Pool und Apfelplantagen. Bonus: es gibt keine Fernseher. Insgesamt zwölf Zimmer und Suiten mit Betten von Simmons hat der romantische Rückzugsort für Normalgestresste. In den Suiten findet sich eine private Sauna und ein eigener Whirlpool, während auch einige der Junior Suiten eine Massagewanne haben.

Ein köstliches Frühstück mit den Erzeugnissen des Agriturismo und Produkten aus der Region gehört zu den besten Momenten des Tages. Auch beim Nachmittagssnack dreht sich alles um den Genuss: selbstgemachte Marmeladen, Olivenöl, Nudeln und Brot aus heimischem Weizen und selbstverständlich die wichtigste Frucht des Trentino, den Apfel. Den gibt es in allen möglichen Variationen zu verkosten. Noch besser: Auf Wunsch bereitet La Dolce Mela einen Picknickkorb mit hausgemachten Leckereien und einer Flasche Wein vor, für romantische Momente zu zweit unter den Apfelbäumen.

Info & Buchung:

Agritur La Dolce Mela
Strada di Pedegaza, 14
Ciago – 38096 Vallegghi (TN)
Telefon: Francesca +39 346 5341849
info@agrituradolcemela.it
CIN: ITO22248B55ZPX3EQQ
<https://www.agrituradolcemela.it/>

Inspirationen rund ums Reisen bei Glücksmomente-Charmingplaces:
Website: <https://charmingplaces.de/>

Glücksmomente
CHARMINGPLACES



FOTO: Hotel