



Friaul & Venetien

Italiens unterschätzter Nordosten

Geheimtipp Friaul: Der Weinanbau im Friaul, der nordöstlichsten Ecke Italiens, geht auf die Antike zurück. Heute bestechen Friauls Weine durch hohe Qualität und gutes Preis-Genuss-Verhältnis.

Neben den prominenten Weinregionen Italiens wie dem Piemont oder der Toskana sind das Friaul und Venetien immer noch Geheimtipps. Unweit der Grenze zu Österreich, lohnen sich diese beiden spannenden Destinationen auch wegen ihrer Kultur und Kulinarik jederzeit für einen Kurztrip.

Von Petra Bader*

Gleich nach der Grenze zu Österreich, wenn sich die Autobahn 23 hinter Tarvis durch das Kanaltal schlängelt und danach die Weinstadt Udine näher kommt, beginnt die vielfältige Weinregion Friaul-Julisch Venetien – kurz Friaul. In dem kontrastreichen Gebiet, das durch seine spannende ethnische, kulturelle und politische Geschichte geprägt ist, wird seit 3.000 Jahren Wein angebaut. Lange Zeit besaßen die Habsburger den Ostteil der Region, der Westen gehörte zu Venedig. Die damalige Grenze entlang des Flusses Judrio teilt heute noch die beiden qualitativ wichtigsten Zonen, die Colli Orientali und der Collio. Das rund 16.000 Hektar große Weinbaugebiet gliedert sich in acht Bereiche, die nebeneinander aufgereiht im Alpenbogen liegen. Der Westen hat sich dem Anbau von Rotweinen verschrieben. Begünstigt wird dieser durch eine milde Jahresdurchschnittstemperatur von 15 Grad und viele Sonnenstunden. Im Osten dominieren die weißen Sorten, da die Luftbewegung zwischen Alpen und Meer, die Winzer nennen es „unsere Klimaanlage“, und die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht die Aromenbildung der Trauben fördern.

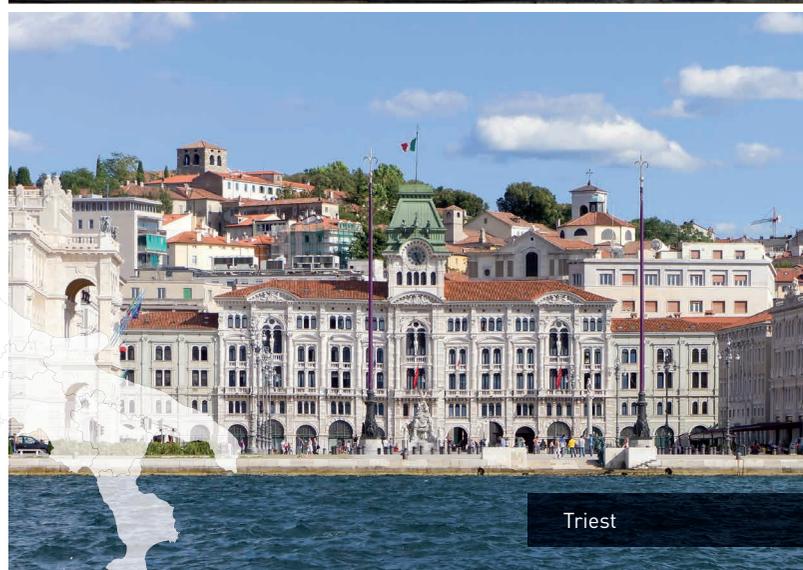
Die Lust auf Weißwein

Lange Zeit war das Friaul eine ausgewiesene Rotweinregion. In den 1980er-Jahren änderte sich dies durch die stark gestiegene Nachfrage nach Weißwein radikal. Die Weinkeller wurden mit Stahltanks ausgestattet, und mit temperaturkontrollierter, reduktiver Gärung wurde ein Weißweinstil geschaffen, der genau den Nerv der Zeit traf. Heute ist die Region ausgewogen – 60 Prozent entfallen auf Weißwein und 40 Prozent Rotwein. Natürlich sind die international gefeierten und allgegenwärtigen Sorten wie Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon auch im Friaul erfolgreich. In den letzten Jahren ist jedoch ein eindeutiger Trend hin zu autochthonen Trauben spürbar. Unter ihnen der weiße Friulano mit seinem Mandelaroma und seiner fleischigen Struktur, der exotisch duftende und säurebetonte Ribolla Gialla, der Picolit, der als Süßwein mit intensiven Honignoten punktet, und der Verduzzo mit seinem reichen Zitrusduft. Aber auch die heimischen roten Sorten werden immer beliebter: Tazzelenghe, ein Name, den er seiner herben Charakteristik zu verdanken hat und der „Zungenschneider“ bedeutet, der Refosco mit seiner hohen Anbaufläche, sowie der Pignolo und der Schioppettino.

In großer Vielfalt sind all diese Weine vor Ort auf der Weinkarte des Restaurants „Agli Amici“ in Godia unweit von Udine zu finden. Hier sollten kulinarisch interessierte Friaulreisende unbedingt einkehren. Der Familienbetrieb wird von den Geschwistern Michaela und Emanuele Scarello mit viel Liebe zum Detail geführt. Die kreative und moderne Küchenlinie gibt sich bodenständig und orientiert sich an den Produkten der Region. Nach einem ausgiebigen Mittagessen empfiehlt sich ein Spaziergang im nahen Cividale del Friuli. Das Städtchen mit seiner



Udine



Triest



Gaumenfreuden



* Petra Bader ist geprüfte Weinakademikerin und freie Journalistin für Wein- und Genuss-themen.



Die Wurzeln des traditionsreichen Städtchens Cividale del Friuli gehen auf die Kelten zurück. Seit 2011 gehört es zum UNESCO-Weltkulturerbe.

reizvollen Altstadtkulisse gehört seit 2011 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Wunderschön sind vor allem die Piazza del Duomo und die Teufelsbrücke, die über den Fluss Natisone führt – das Wahrzeichen der Stadt.

Im Westen schließt sich Venetien direkt an das Friaul an. Gemeinsam mit Sizilien und Apulien gehört Venetien mit seinen 80.000 Hektar Weingärten zu den produktivsten Weinbaugebieten Italiens. Westlich wird es vom Gardasee, nördlich von den Alpen und südlich von der Adrialagune bei Venedig begrenzt. Das geografisch vielfältige Gebiet bietet Gebirgszüge, ausgedehnte Reisfelder sowie breite Küstenstreifen und Weinberge. Venetien verfügt über eine große Bandbreite verschiedenster Weinstile, einige von großer Bekanntheit. Seit Beginn der 1990er-Jahre in aller Munde: der Prosecco. Dabei handelt es sich in der Regel um einen trockenen oder halbtrockenen, schäumenden Weißwein aus der Provinz Treviso mit den Hauptorten Conegliano und Valdobbiadene.

Unterschieden werden der Prosecco Frizzante, ein Perlwein, dem durch Kühlung und Druck Kohlensäure zugesetzt wird, und der Prosecco Spumante, welcher sein Prickeln auf natürliche Weise durch Tank- oder Flaschengärung erhält. Mengenmäßig der wichtigste Wein Venetiens ist der Soave. Er wird meist reinsortig aus der Traube Garganega erzeugt, ist in der Regel leicht und duftet nach Mandeln und Zitrone – er eignet sich ideal zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten. Unweit des Soavegebietes, in den Tälern von Verona, wächst sein rotes Pendant, der Valpolicella. Von ihm gibt es Quantität, aber auch einige beachtliche Weine aus dem Classico-Gebiet. Seine Rebsorten sind Corvina, Rondinella und Molinara. Als Spezialität der Zone gilt der Recioto. Die Trauben dafür werden auf Holzrosten rosiniert und zum Ende des Winters als Süßwein verarbeitet. Um 1950 entstand neben dem Recioto aus denselben Rebsorten ein neuer Weintyp – der Amarone. Er ist opulent, kräftig und alkoholreich. Nach und nach haben ihn die Winzer auf den heutigen Geschmack

Weinempfehlungen

NEU

Zenato
Santa Cristina
Lugana DOC 2011

0,75 l, Italien, Venetien
füllig & fruchtig

Intensiver Duft und ein üppiges aber dennoch feines Aroma nach Trauben, Pfirsich und tropischen Früchten machen den Lugana zu einem besonders beliebten Wein in der Region.

€ 9,99

noch 2J

@ Best. Nr. 2005324

NEU

Villa Russiz
Friulano 2011

0,75 l, Italien, Friaul
saftig & füllig

Friulano ist eine autochthone Rebsorte und kommt damit nur im Friaul vor. Der Wein ist fein und zart, typisch sein Mandelgeschmack und die erfrischend schöne Säure.

€ 13,99

noch 2J

@ Best. Nr. 2005331

NEU

Jermann
Sauvignon Blanc
2011

0,75 l, Italien, Friaul
frisch & würzig

Die Rebsorte Sauvignon Blanc wird beinahe auf der ganzen Welt angebaut – doch kaum irgendwo gelingt ein so ausgeprägtes und zugleich dezentes Sortenaroma eines perfekten Sauvignon.

€ 16,99

noch 2J

@ Best. Nr. 1937701



adaptiert. Der Amarone ist aber nach wie vor der mächtigste unter den italienischen Rotweinen geblieben. Er passt am besten zu sehr kräftigen Fleischgerichten, zu dunkler Schokolade oder würzigen Käsen.

Verona, im Herzen der Weinregion, ist auf jeder Reise durch Venetien ein Muss. Die charmante Stadt mit ihren romantischen Gässchen, Boutiquen und Weinbars hat unbeschreibliches italienisches Flair. Wer Station macht, sollte unbedingt einen Aperitivo in der Bar des Kultlokals der Stadt nehmen: der „Bottega del Vino“. Das Lokal hat neben der Bar auch ein äußerst beliebtes Restaurant. Wer hier essen möchte, muss unbedingt reservieren. Wunderbar speisen lässt es sich aber auch ganz in der Nähe, in der „Antica Torretta“. Ein wunderbar aufmerksamer Service und eine modern inspirierte Heimatküche machen diese sympathische Trattoria aus. Die „Antica Torretta“ ist ein Ort, an dem die Weine und die Lebensmittel Venetiens aufs Beste vermählt werden. Die vielen Stammgäste sprechen für sich.



NEU

Jermann
Pinot Grigio 2011

0,75 l, Italien, Friaul
frisch & würzig

Das volle und fruchtige Bouquet des Pinot Grigio sowie sein weicher Geschmack machen ihn zu einem perfekten Begleiter von landestypischen und traditionellen friulanischen Pilzgerichten.

€ 16,99

noch 2J

@ Best. Nr. 1937688



91
von 100
Wine
Enthusiast
Punkten

Masi Costasera
Amarone della
Valpolicella
Classico DOC 2008

0,75 l, Italien, Venetien
füllig & würzig

In der Nase zeigen sich Aromen nach schwarzen Beeren, Schokolade, Dörrzwetschken und Espresso. Am Gaumen dunkelfruchtig, dick, ausgewogen, dicht und intensiv.

€ 36,49

noch 15J

@ Best. Nr. 3730034



MASI
VALPOLICELLA
BONACOSTA

Masi Valpolicella
Classico Bonacosta
DOC 2010

0,75 l, Italien, Venetien, Valpolicella
weich & beerig

€ 9,79

noch 5J

@ Best. Nr. 4201915



Anne J. Thysell,
geprüfte Weinakademikerin
und INTERSPAR-Weinexpertin

Masi Valpolicella Classico Bonacosta DOC 2010

Ich freue mich im Frühjahr immer besonders auf Ostern und die damit verbundenen Familienfeiern, bei denen mein Mann immer ganz groß aufkocht. Zu Osterschinken, Lamm und anderen frühlingshaften Fleischgerichten trinke ich am liebsten einen nicht allzu schweren, aber dennoch aromatischen Rotwein.

Der Masi Valpolicella passt mit seiner feinen Würze, seinen jugendlichen Aromen nach Kirschen und roten Beeren perfekt dazu. Am Gaumen hat der Wein durchaus Stoff, kräftige Tannine und eine vitale Säure. Dazu drängen sich bei jedem Schluck die intensiven Fruchtaromen in den Vordergrund. Probieren Sie den Wein auch zu dem klassischen Rohschinken des Friauls: dem berühmten Prosciutto aus dem Städtchen San Daniele.