

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



FRIAUL, JULISCH VENETIEN

Die Geschichte

In Italien nimmt das Friaul in jeder Beziehung eine Sonderstellung ein. Diese Sonderstellung ist historisch und geographisch bedingt. Die zum Teil wechselvolle Geschichte ist auf die besondere geographische Lage zurückzuführen. Im östlichen Teil siedelten die Kelten. Im Jahre 181 vor Christi gründeten die Römer Aquileia, das zu Beginn der Zeitrechnung nach Rom als zweitgrößte Stadt des Römischen Reiches zählte. Die Goten durchzogen das Gebiet, ihnen folgten die Langobarden. Sie kamen ebenfalls von Osten, von den Hunnen getrieben und wählten Cividale zu ihrem Verwaltungszentrum, bevor sie sich weiter nach Westen in die heutige Lombardei ausdehnten. Nach dem Zerfall des Römischen Reiches und der Herrschaft der Langobarden gewann der Einfluss aus dem Norden die Herrschaft. Unter Otto dem Ersten wurde die friaulische Mark und Istrien vom italienischen Reich getrennt und mit dem Herzogtum Bayern und Kärnten vereint.

Starke Einflüsse aus dem Norden

Das Friaul wurde vom deutschen Adel und deutschen Patriarchen beherrscht. Diese bis Anfang des 15. Jahrhunderts dauernde Periode bescherte dem Land eine äußerst positive Entwicklung, die durch die Machtfülle Venedigs und dessen Expansionsstreben beendet wurde. Andererseits kündigten die territorialen Interessen Venedigs bereits dessen Abstieg als beherrschende Seemacht im mittleren und östlichen Mittelmeer an.

Doch waren die Venezianer unfähig, diesen territorialen Besitz zu verwalten, was zu einem Niedergang des Friauls führte. Die Entdeckung des Seeweges nach Indien bedeutete das langsame Ende der venezianischen Macht. Die Entdeckung Amerikas brachte für die Bevölkerung Mais und Kartoffeln, wodurch die Not im 17. Jahrhundert merklich gelindert wurde.

Österreichs Tor zur Welt

Erst Napoleon beendete die venezianische Herrschaft und Österreich übernahm das Friaul, unterbrochen von knapp zehn Jahren französischer Herrschaft. Triest mit seinem Hafen bildete für Österreich das Tor zur Welt. In damaliger Zeit überaus wichtig für den Import des Salpeters aus Chile zur Herstellung des Schwarzpulvers.

Italienisch wurde das Friaul 1866 mit der Besetzung durch piemontesische Truppen. Der erste Weltkrieg bescherte vor allem dem östlichen Friaul einen zermürbenden Stellungskrieg. Die weitgehende Italienisierung erfolgte während des Faschismus, wie auch in Südtirol, mit der Billigung Hitlers. Erst spät nach dem zweiten Weltkrieg beginnt Friaul-Julisch-Venetien, wie es heute offiziell heißt, durch eine wachsende Industrialisierung wieder aufzublühen.

Zu diesem Ausflug in die Geschichte sei noch gesagt, dass es sich ursprünglich um ein armes Land handelte. Mit Ausnahme des Osten ist das Gebiet von den Bergen bis ans Meer geprägt von einer Ebene aus

grobem, unfruchtbaren Moränen-Geröll, in dem selbst große Flüsse wie der Tagliamento streckenweise versiegen.

Die Friulaner gelten als ehrlich und fleißig. Viele wanderten in die ganze Welt aus, insbesondere nach Argentinien und Brasilien, pflanzten Weinreben und Kaffee und legten Mosaik- und Terrazzofußböden, in Deutschland wie in Amerika.

Der Weinbau

Vor diesem Hintergrund muss man die beachtliche Entwicklung des Weinbaus in diesem Gebiet betrachten. Die Weinbautradition reicht zurück in römische Zeiten. Kern der neueren Entwicklung bildet das Gebiet des Collio, wo schon in den 60-er Jahren große Weißweine entstanden. Die Einführung moderner Technologien machten das Friaul zum Herz der italienischen Weißweinproduktion, wobei die Rotweine auf keinen Fall zu unterschätzen sind, insbesondere die der autochtonen Reben wie Refosco, Pignolo, Tazzelenghe. Sie haben gerade in den letzten Jahren erheblich an Qualität und an Bedeutung gewonnen.

Das Friaul ist heute in neun DOC-Gebiete aufgeteilt, wobei das Gebiet Grave vom äußersten Westen des Friaul bis in den Osten reicht, wo es an das Collio und das Gebiet der Colli Orientali grenzt. Im Süden des Collio liegt das Gebiet Isonzo. Südöstlich anschliessend das Gebiet Carso zwischen den Karstgebirgen und der Adriaküste bis Triest. Im Süden und Südwesten weniger bedeutsame Gebiete wie Aquileia, Latisana und Annia.

Die Weine

In diesen Gebieten werden mehr oder weniger die gleichen Reben angebaut, d. h. für den Rotwein Cabernet Franc mit seiner intensiven Farbe, seinem kraftvollen grasigen Aroma, der jung etwas aggressiv wirkt, aber deswegen nicht weniger gern getrunken wird. Nicht zu verwechseln mit dem Cabernet Sauvignon, dessen Aroma feiner und fruchtiger wirkt und jung stark an schwarze Johannisbeeren duftet, mit zuneh-

mendem Alter allerdings diese Aromen verliert und an Waldbeeren und Moos aber auch an Vanille und Lakritze erinnert.

Merlot, volles Aroma von Sauerkirschen, Brombeeren, entwickelt sich mit dem Alter zu einem samtig, vollen, harmonischen Wein. Der Pinot Nero ergibt vor allem im Collio und im Gebiet Isonzo zum Teil hervorragende Weine. Der Refosco, die offizielle Bezeichnung heißt Refosco dal Peduncolo Rosso, der mit den roten Füßen, ist ein sehr farbintensiver Wein, der lange Zeit in seiner Qualität unterschätzt wurde. Er ist wunderbar jung zu trinken, mit schönen fruchtigen, an vielerlei rote und schwarze Beeren erinnernde Aromen. In den letzten Jahren finden wir gut gelagerte, in barrique ausgebaute Refosco Weine mit ungewöhnlicher Finesse.

Die Weißen

Von den Weißweinen war für die Italiener bislang der Picolit der bekannteste, obgleich er eigentlich keinerlei wirtschaftliche Bedeutung hat. Es handelt sich um einen meist süßen Wein mit recht hohem Alkoholgehalt, bedingt durch hohe Mostgewichte, da der Ertrag minimal ist; zehn bis zwanzig Hektoliter. Dieser geringe Ertrag wird verursacht durch starkes „Durchrieseln“, d. h. während der Blüte wird nur ein geringer Teil befruchtet. Dieser Wein wird meist überbewertet und kommt in meiner Bewertung nicht annähernd an eine gute deutsche Riesling Auslese heran.

Mengenmäßig bedeutsam ist der Tocai Friulano. Der Wein, der einst von den trinkfesten Friulanern schon vor dem Mittag getrunken wurde. Kraftvoll im Geschmack, leicht aromatisch mit etwas bitterem Abgang. Über die Bezeichnung Tocai ist viel geschrieben worden, für seine Beziehung zum Tokayer gibt es bis heute keine definitive Erklärung. Seine Bedeutung als wichtigster Weißwein des Friaul hat er in manchen Gebieten an den Pinot Grigio abgegeben.

Der Pinot Grigio, vor Jahren der Modewein in Italien, heute in Deutschland, lässt sich leicht erzeugen und ist besonders für

industrielle Produktionen gut geeignet. Bei einigen kleinen Erzeugern kann man heute noch in guten Jahren den Pinot Grigio Ramato finden. Er zeichnet sich aus durch einen leicht kupfernen Farbstich. Ein bemerkenswerter Wein von ungewöhnlicher Aroma- und Geschmackskomplexität bedingt durch sehr niedrige Hektarerträge.

Unter den Weißweinen spielt auch der Chardonnay eine bedeutsame Rolle. Abhängig vom Hektarertrag ändert er seine Qualität. Es gibt im Gebiet des Collio zum Teil hervorragende Chardonnay, die allerdings auch ihren Preis haben.

Sehr in Mode gekommen ist in den letzten Jahren der Sauvignon. Da man in Italien den Wein ausschließlich zum Essen trinkt, waren aromatische Weine früher nicht sehr beliebt. Aber die Trinkgewohnheiten ändern sich auch in Italien und der Sauvignon

ist eigentlich umso besser, je weniger aggressiv sein Aroma in den Vordergrund drängt.

Als autochtone Rebe ist noch der Ribolla oder Ribolla Gialla zu nennen, der meines Erachtens überschätzt wird und in den meisten Fällen einfachen, säurereichen, eigentlich langweiligen Wein ergibt, den Weinbauern allerdings einen sicheren wenn auch geringen Ertrag beschert.

So lässt sich noch endlos über die zahlreichen, im Friaul erzeugten Weine berichten, wobei es viele gibt, die durchaus interessant, aber von geringer Bedeutung sind, wie z. B. der Verduzzo oder der Terrano.

Damit ist eigentlich genug der Theorie ... und öffnen wir eine schöne Flasche! Aber doch eine aus dem Friaul natürlich!