

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



Tocai Friulano, Tokaji oder Tokajer?

Eine fast unendliche unglaubliche Geschichte über Begriffe,
Missverständnisse, Ignoranz und Intoleranz

Wie war das? Wollten Sie sich nicht immer schon über dieses Thema informieren?

Der Wein aus dem Friaul darf nicht mehr, wie einst Tocai genannt werden. Nach der Verfügung aus Brüssel muss es heißen: Tocai Friulano. Damit hatten die Brüsseler Behörden einen Schlussstrich unter den nicht endenden Streit zwischen Ungarn, Italienern und Franzosen setzen wollen, was eigentlich Tocai ist. Aber dem war nicht so.

Tocai Friulano, Konkurrenz zum Tokaji?

Die staatliche Handelsorganisation „Monipex“ aus Budapest klagte 1960 gegen die angeblich missbräuchliche Verwendung des Begriffes Tocai für eine friulanische Rebe. Die Klage wurde abgewiesen, ohne irgendwelche historischen Argumente zu berücksichtigen, sondern ausschließlich auf Grund der verschiedenen Schreibweisen.

Nach dem Ende des Kalten Krieges geriet der Absatz des Tokajer-Weines im Westen ins Stocken, er wurde vorzugsweise von den Funktionären im Ostblock getrunken. Von ungarischer Seite wurde dafür die angebliche Konkurrenz aus Italien verantwortlich gemacht, nicht aber die mangelnde Qualität der letzten Jahre, und die Tatsache, dass bei den Weintrinkern edelsüße Weine völlig aus der Mode waren. Also eine Beschwerde in Brüssel! Der wurde sofort stattgegeben, indem der Begriff Tocai verboten wurde, ohne Prüfung der juristischen und historischen Hintergründe. Es wurde allerdings eine Übergangsfrist bis zum Jahre 2007 anerkannt.

Das Bemühen der Ungarn um den Begriff Tokay, nach neuer Schreibweise Tokaji, ist verständlich. Doch befugt es die Brüsseler Kommission nicht, sich bürokratisch diktatorisch über einerseits historisch belegte Tatsachen und andererseits über die Römischen Verträge zur Gründung der EG hinwegzusetzen.

Die Verwirrung um den Begriff ist groß. In den Ursprüngen der Rebbezeichnungen gibt es viel Unsinniges. So ist der Name Tokay für den Ru- ländler im Elsass völlig absurd.

Bei sehr vielen Reben ist der Ursprung und die Verwirrung in den Bezeichnungen unüberschaubar. Auf der einen Seite ist der Name Tokaj eindeutig belegt durch eine Ortschaft in Ungarn und für einen Wein. Andererseits konnte man ziemlich sicher nachweisen, dass eine tocai-ähnliche Rebe schon seit Römerzeiten im Friaul bekannt war und in großem Umfang angebaut wurde, die allerdings nicht der heute dort gebräuchlichen Tocaibe entspricht. Es ist außerdem zu unterscheiden zwischen einem Wein und einer Rebe, die außer einem ähnlichen Namen nichts gemein haben.

Viele Ampelografen des 19. Jahrhunderts sind nicht immer wirklich wissenschaftlich vorgegangen, wenn es um die Namen der Reben geht, wohl aber bei deren Beschreibung. Heute definiert die Wissenschaft den Tocai Friulano als einen nahen Verwandten des heute wenig bekannten Sauvignasse, der auch in Chile noch verbreitet ist unter der Bezeichnung Sauvignon vert.

Nur muss man wissen, dass der bekannte Tokajer, ein edelsüßer Dessertwein, meistens aus einer Mischung von drei verschiedenen Reben hergestellt wird, wobei Furmint die bedeutsamste ist, und deren Name zusätzlich die Verwirrung komplett macht.

Die Geschichte

Die Historiker haben zahlreiche Hinweise gefunden, die sowohl das eine wie das andere beweisen. So ist zu erfahren, dass die Reben, die in Ungarn für den Tokaji angebaut werden, ihren Ursprung in den Reben haben, die dem König Bela IV. von Ungarn von dem Patriarchen von Aquileia, Bertoldo von Andechs (1218 bis 1251) geschickt wa-

ren. Das klingt wirklich gut, ist aber nicht zu beweisen.

Auffallend ist die Ähnlichkeit in der Bezeichnung der Rebe mit dem Namen einer alten Friulaner Adelsfamilie „Formentini“. Im Jahre 1632 heiratete Aurora Formentini den Grafen Johann Battia, der unweit des Ortes Tokaj immense Liegenschaften sein Eigen nannte. Aurora Formentini soll Reben aus dem Friaul nach Ungarn, nach Tokaj, eingeführt haben, daher heißt die Rebe dort Formint. Dieser Vorgang ist inzwischen durch Dokumente aus dem Archiv der Familie Formentini belegt.

Die Geschichte ist von geradezu zwingender Logik, doch gibt es noch zahlreiche andere Erklärungen.

So wird erzählt, dass in den Weinbergen, sowohl in Ungarn als auch im östlichen Friaul, es vor allem Slowenen waren, die sich auf die Arbeit des Neuanlegens, des Pflagens und Beschneidens der Weinberge verstanden. Sie haben die Rebe nach Italien gebracht von Ungarn, oder aus dem Friaul nach Ungarn, oder sie haben beides getan, oder sie haben diese Rebe gar aus ihrer eigenen Heimat exportiert, denn dort gibt es auch Ortschaften, die Tocaj oder Tokai genannt werden. Diese Erklärung ist genauso einleuchtend, hat aber historisch gesehen keinerlei Beweiskraft.

Kehren wir zum Begriff Formint oder dem Namen Formentin zurück. Es mag sowohl die ungarische Bezeichnung, wie der Familienname, gleichen Ursprung haben, nämlich im lateinischen Wort „frumento“ (Getreide) als Synonym für gelb oder goldgelb.

Im Gebiet von Vicenza wird der Tocai auch Marangon genannt, was im Dialekt soviel wie Tischler heißt. Ein Tischler aus dem Veneto oder gar aus dem Friaul, der in ungarischen Diensten stand, hat die Rebe einst mit nach Italien gebracht. - Na schön, das kann man auch noch verstehen.

Was mag nun richtig sein?

Wissen Sie, was ich denke? – Ich meine, dass all diese Erklärungen ihre Berechtigung haben. Es ist sicher, dass Fürsten, Bischöfe, Krieger und Händler Reben von Italien nach Ungarn und von Ungarn manchmal auch nach Italien gebracht haben. Mit der Bezeichnung von Reben aber ist der Volksmund ebenso großzügig wie unlogisch vorgegangen. Dagegen ist der Begriff Tocai Friulano juristisch definiert und sollte durchaus eine Existenzberechtigung als Bezeichnung für eine Rebe und deren Weine neben dem Tokajer haben.

Sicher ist Eines, dass die Furmint-Rebe und der Tocai Friulano eigentlich nur noch die Farbe ge-

meinsam haben. Die daraus hergestellten Weine ähneln sich kaum.

Mancher Weintrinker mag sich seine eigenen Gedanken über die möglichen Zusammenhänge gemacht haben. So mögen die hier zitierten Geschichten vielleicht als Anregung dienen oder als Gesprächsstoff mit Freunden bei einer schönen Flasche Tocai Friulano.

Doch sollten wir dazu mehr über diese Rebe wissen, als nur etwas über die Ungewissheit seiner Geschichte.

Der Tocai Friulano

Der Tocai Friulano wächst vorzugsweise auf tonig-kalkigen Böden, doch sollten sie nicht zu feucht sein, da er empfindlich ist gegen Schimmel. In gut ventilerten Hanglagen bringt er die besten Resultate. Er ist der Weißwein im Friaul, der Wein, den die Einheimischen auch schon am Morgen trinken. Man sagt, er ist als Aperitif sehr gut geeignet, was aber nicht heißt, dass man ausschließlich vor dem Essen ein kleines Gläschen Tocai trinkt. Diesem Aperitif wird oft lange und reichlich vor dem Essen zugesprochen, und wann man am Nachmittag beginnt, den ersten Aperitif vor der Abendmahlzeit zu genießen, ist reine Ansichtssache.



Die Tocai-Friulano Traube

Die Friulani lieben ihren Tocai. Sie sind mit ihm groß geworden. Aber auch in unseren Landen gibt es inzwischen zahlreiche Freunde des Tocai Friulano. Wer ihn einmal lieben gelernt hat, kann ihn nicht mehr missen. Ein großartiger Wein mit viel Persönlichkeit, ausgeprägtem Charakter und einem sehr langen, anhaltendem Abgang.

Das Bouquet ist würzig, eindeutig, anhaltend, aber nicht blumig überladen. Nur in allzu guten

Jahren, wenn er zu spät gelesen wird, wirkt er schwer und etwas fett. Ein Wein, der jung getrunken werden sollte. Typisch ist sein feiner, mandeliger, leicht bitterer Geschmack, wie der an zahlreiche Gewürze erinnernde Duft.

Tocai wird heute in Italien in vielen Gebieten angebaut. Doch nach meiner Beurteilung kommt der schönste aus dem Collio und den Colli Orientali des Friaul.

Tocai Rosso?

Sollte Ihnen im Veneto ein Tocai Rosso angeboten werden, so erwarten Sie nicht zuviel. Es ist ein unbedeutender Wein, der unverständlicherweise nur den Namen hat. Er ist etwas nichtssagend und kurzlebig. Selbst die Tatsache, dass Goethe den

blauen Tocai erwähnt, macht ihn nicht bedeutsamer.

Falls Sie den Tocai Friulano, ich meine den Weißen, nicht nur als ausgedehnten Aperitif genießen möchten, so kann ich ihn zu italienischen, nicht zu fetten Vorspeisen, zur Suppe, aber auch zu bestimmten Fischgerichten empfehlen, bei denen Sie den Fisch mit einer schönen Soße servieren. Er sollte kühl (12°C), aber nicht mit Kühlschranktemperatur genossen werden. Vor allem aber ist er einer der wenigen Weine die zum Spargel zu trinken sind.

Kannten Sie vielleicht den Tocai Friulano noch nicht? – Dann wird es jetzt höchste Zeit! Sie haben dazu nur noch drei Jahre. Zum Wohle!
H.L.B.

Tokaji aszú

Es ist mit dem oben Geschriebenen nicht meine Absicht gewesen, den ungarischen Tokaji in irgendeiner Weise zu kritisieren. Im Gegenteil, ich plädiere nur für ein berechtigtes Nebeneinander.

Entgegen der Mode bin ich ein Freund edelsüßer Weine. Zu den Weinen dieser Kategorie zähle ich einen guten Tokaji zu den allerbesten.

Warum? - Er verfügt in guten Jahren über einen eindeutigen Botrytis-Ton von unvergleichlicher Fülle und Komplexität. Er ist nie klebrig im Mund. Die Süße gekoppelt mit der typischen Säure hinterlässt einen sauberen Mund, in dem die Restsüße die einzelnen Geschmackskomponenten verstärkt und nicht abdeckt wie bei manch anderem edelsüßen Wein.

Aszú ist die allgemein und international gebräuchliche Bezeichnung bzw. Synonym für den berühmten, edelsüßen Tokajer-Wein. Dieser Wein wird ausschließlich aus überreifen, durch Botrytis befallene Beeren, die manuell ausgelesen werden, hergestellt. Die Beeren werden in Holzbottichen und neuerdings auch in Kunststoffbehältern aufbewahrt. Durch das Eigengewicht fließt unten die Essencia ab (siehe weiter unten). Wenn diese abgezogen ist, werden die Trauben zu einem teigartigen Brei gestampft (teilweise auch heute noch traditionell mit den Füßen), wobei die Traubenkerne nicht zerquetscht werden dürfen.

Dann wird der Brei von drei bis sechs Puttony Aszúbeeren (Butten zwischen 24 und 28 kg) mit 136 Liter (Volumen eines Göncer Fasses) Jungwein des gleichen Jahrganges aufgegossen. Inzwischen ist der Restzuckergehalt der drei bis sechs buttiger Aszú Weine im Weingesetz

festgelegt. Dann wird das Gemisch 18 bis 48 Stunden unter gelegentlichem Umrühren stehen gelassen. Dadurch wird der Zucker aus den edelfaulen Trauben ausgelöst. Die oben schwimmenden Traubenkerne werden entfernt.

Anschließend wird gepresst und der Most zur Gärung in Holzfässer gefüllt. Heute wird vorwiegend das Szerednyeer Fass (200 bis 220 Liter) und neuerdings auch Barriques (225 Liter) verwendet – das historische Göncer Fass (135 bis 145 Liter) ist selten zu finden. Es wird nur sehr wenig Schwefel verwendet, um das Bilden von Azetaldehyd zu vermeiden. In den kühlen Kellern mit hoher Luftfeuchtigkeit bis 98% erfolgt eine sehr langsame Gärung. Traditionell erfolgt diese leicht oxydativ - das heißt unter gewissem Kontakt mit Sauerstoff, indem man die Fässer nie voll auffüllt. Dadurch erhält der Wein den einmaligen und traditionellen Charakter - ein wenig ähnlich einem Madeira. Neuerdings wird aber auch mit reduktivem Ausbau experimentiert.

Die anschließende Reifung erfolgt wieder in den schon erwähnten Fasstypen. Früher durfte der in geringen Mengen durch die Holzwände verdampfende Alkohol mit Tokajer Weinbrand ersetzt werden. Seit 1997 ist dies jedoch verboten. Wie alle Weingesetze wurde auch das ungarische mehr für die großen Erzeuger und nicht immer zum Vorteil für die Qualität geschrieben. Früher ließ man den Tokajer so viele Jahre reifen, als er Butten enthielt, heute schreibt das Weingesetz zumindest drei Jahre, davon zwei Jahre im Holzfass vor. Erst dann wird der Wein in Flaschen abgefüllt. Die besten Tokajer halten sich sehr lange, uralte Flaschen stehen unter einer dicken Schimmel-

schicht, die Korken werden regelmäßig erneuert. Die Langlebigkeit ist bedingt durch eine bei nur geringem Temperaturanstieg erfolgende, kaum feststellbare alkoholische Gärung. Die dabei in ganz geringen Mengen entstehende Kohlensäure ist ein perfektes Konservierungsmittel.

Essencia ist eine Spezialität, die auch als Nektár bezeichnet wird und dokumentarisch erstmals im Jahre 1707 erwähnt wurde. Die ausschließlich edelfaulen Beeren werden einzeln mit der Hand gepflückt und in großen Bottichen gesammelt. Durch das Eigengewicht der vielen Aszúbeeren (ohne Pressen) fließt unten die sirupartige Essencia ab. Die Gärung dauert durch den extrem hohen Zuckergehalt von bis zu 600 g/l oft 10, 15 und sogar 20 Jahre - diese Kreszenz hat nur einen geringen Alkohol-Gehalt von 3-5% Vol. von den für Wein vorgeschriebenen 8 %. In alten Zeiten wurde die Essencia gar nicht als Wein betrachtet,



Mit der Hand werden die Aszúbeeren aus der Furmint Traube einzeln gesammelt.

sondern eher als Arznei. Zumeist gab man sie dem Aszú auch wieder zurück. Auch heute wird Essencia zur Verbesserung der Aszú-Weine verwendet und nur sehr selten abgefüllt. Eine Flasche Tokaji Essencia ist somit eine absolute Rarität und auf Weinauktionen sehr begehrt.

Der Jahrgang 2003

Selbst bei diesem von der Witterung her ungewöhnlichem Jahr lesen sich die Ernteberichte wie jedes Jahr. Der Jahrgang wird gelobt, die Trauben sind knapp, die Preise steigen. Hinzu kommen häufig noch, insbesondere in diesem Jahr, dramatisierende, sich widersprechende Diskussionen über eine schnelle Klimaveränderung. Ganz anders hören sich die Erlebnisse an, wie man sie im persönlichen Kontakt oder auch über das Telefon von guten, nicht industriellen, Winzern hört.

Dass der vergangene Sommer erheblich mehr Sonne und Wärme brachte als üblich, ist auch dem Weinliebhaber in Europa nicht entgangen. Pauschalierende Urteile von industriellen Erzeugern sind dagegen wenig informativ und sollen offensichtlich helfen, den Umsatz zu steigern. Die Natur in ihren verschiedenen Prozessen, wie die Entwicklung des Weinstockes, die Reifung der Trauben, auch die Vergärung des Mostes und die folgende Entwicklung des Weines sind hochkomplizierte und komplexe Vorgänge. Diese werden nicht nur von einem warmen Sommer, sondern auch von den vorangegangenen Sommern wie auch dem Winter je nach Mikroklima stark beeinflusst. Das sage ich nicht als zeilenfüllender Journalist, sondern als umsichtiger Winzer mit Erfahrungen aus fast dreißig Jahrgängen. Jeder Jahrgang hat mich dabei als Ingenieur mit einer naturwissenschaftlichen Bildung meine Kennt-

nisse und Vorstellungen über den Rebanbau und die Weinbereitung revidieren lassen.

Warum diese Einleitung? Um bei der Beurteilung eines Jahrganges vor Schnellschüssen zu warnen. Erfreulich ist allerdings, dass man zwar von einem Jahrhundertssommer aber glücklicherweise noch nicht von einem Jahrhundertwein spricht. Da es kaum geregnet hat, kann man davon ausgehen, dass die geernteten Trauben vergleichsweise, insbesondere zum Vorjahrgang gesünder, manchmal geradezu perfekt waren. Die Trockenheit hat die Weinstöcke weniger leiden lassen als man annehmen sollte. Ich selbst habe mit klopfendem Herzen, wenn ich in Deutschland war, regelmäßig angerufen, ob es endlich Regen gegeben hat. Da jedoch schon der Frühsommer oder gar schon der Frühling relativ trocken war, haben die Reben ihre Wurzeln in die Tiefe getrieben, was ihnen später bei der großen Trockenheit sehr geholfen hat.

Die Trauben waren gesund und perfekt im äußeren, wenn sie auch kleiner waren als in anderen Jahren, und alle Voraussetzungen für einen großen Wein zu erfüllen versprochen. Nur wer die Trauben probierte, konnte feststellen, dass sie an Süßigkeit den gemessenen Mostgewichten entsprachen, allerdings wenig Geschmack und Aroma hatten.

Über die Qualitäten eines Jahrgangs sollte man nicht früher als nach einem Jahr urteilen. Und dabei wollen wir es belassen.