



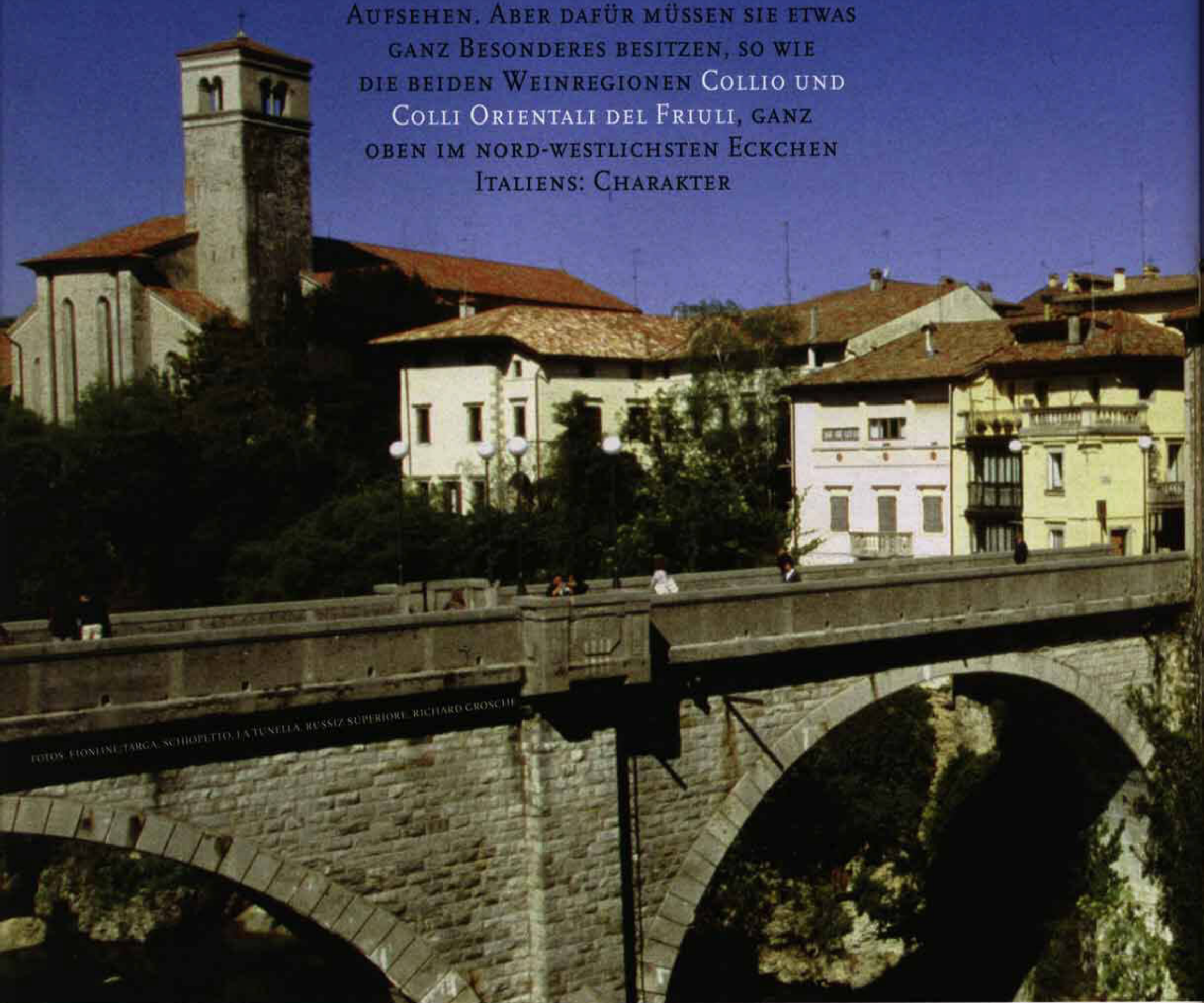
**DEUTSCHLAND
SUCHT DEN
RIESLING-
STAR!**

WER MACHT DAS RENNEN?
DIE **810** BESTEN DES JAHRGANGS **2007**



Traditionsbewusst ANDERS

MANCHE ZWERGE SORGEN FÜR VIEL
AUFSEHEN. ABER DAFÜR MÜSSEN SIE ETWAS
GANZ BESONDERES BESITZEN, SO WIE
DIE BEIDEN WEINREGIONEN COLLIO UND
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI, GANZ
OBEN IM NORD-WESTLICHSTEN ECKCHEN
ITALIENS: CHARAKTER



FOTOS: FIONINI/TARGA, SCHIOPETTO, LA TUNELLA, RUSSIZ SUPERIORE, RICHARDO CROSCI

Schon bei der Anreise werden die ersten Unterschiede zwischen Friaul-Julisch-Venetien und dem Rest Italiens deutlich. Fast immer führt der Weg nach Italien über die Schweiz oder den Brenner, je nachdem, woher Sie in Deutschland gen Süden aufbrechen. Nach Colli Orientali del Friuli und ins Collio ist der kürzeste Weg hingegen über München, am

Chiemsee vorbei, dann in südlicher Richtung durch Österreich fast bis kurz vor Klagenfurt und schließlich gen Westen direkt durch die Ausläufer der Alpen hinein ins Friaul. Unzählige Tunnel und sinkende Höhenmeter später öffnet sich das Land, und die ersten Rebzeilen sind zu erkennen: willkommen in den Colli Orientali di Friuli! Wie der Name

schon andeutet, ist die Region durch unzählige Hügel gekennzeichnet. Nach Süden hin wird der Blick auf die friulanischen Weinbaugebiete Grave, Collio, Isonzo, Carso, Aquileia, und Latissana und bei gutem Wetter sogar auf die Adria frei, im Norden begrenzt fast immer Wald das Rebenmeer. Damit werden auch schon gleich zwei wichtige klimatische Merk-



Die verträumte Stadt Cividale in den Colli Orientali del Friuli hat zwar nur 11 000 Einwohner, aber allerhand zu bieten für Augen und Gaumen. Hier der Blick auf das Wahrzeichen der Stadt – die Teufelsbrücke

male deutlich: Mit Wald und den julischen Voralpen im Rücken sind selbst im Hochsommer die Temperaturen noch absolut erträglich. Andererseits sorgt rund um das Jahr ein wärmerer Wind von der Adria für eine gute Durchlüftung der Weinberge. Deutliche Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sorgen für frische, klare Aromen und

die für Weißweine so wichtige Säure. In exponierten Lagen – und wirklich nur dort – gedeihen aber auch rote Sorten hervorragend, vorausgesetzt, die Erträge werden niedrig gehalten und die Weinberge sind optimal zur Sonne hin ausgerichtet. Es gibt also auch hervorragende Rotweine aus den Colli Orientali del Friuli, die mit feiner Würze, kühlen

Aromen und knackigen Tanninen besonders zu Wild- und Pilzgerichten eine tolle Figur machen, allerdings sind die ohnehin begrenzten Weinmengen hier noch weiter dezimiert. Aber das sollte Ihnen als Weinliebhaber doch eher als Ansporn gelten! Die Böden, und das gilt für Colli Orientali del Friuli und das Collio gleichermaßen, sind



1. Mit dem Motorrad besonders reizvoll: das kurvenreiche Collio

2. Herrschaftlicher Familiensitz: Schioppetto

3. La Tunella präsentiert sich mit markantem Äußeren ...

4. ... und Inneren – hier der Verkostungsraum

5. Typische Weinberge der Colli Orientali del Friuli

6. Auch Südfrüchte gedeihen im milden Klima der Region

7. Nur einen Steinwurf von Slowenien entfernt: Edi Keber

8. Russiz Superiore

9. Barrique-Keller und Enoturismo bei Il Roncal

mineralische, steinige Böden, die deutlich von dem vor Millionen Jahren hier fließenden Urmeer geprägt sind. In vielen Weinbergen kann man heute noch Fossilien maritimen Ursprungs finden. Geologisch ist der Boden eine Mischung aus Sandstein und Mergel und wird auf friulanisch *Ponca* genannt. Je nach Weinberg gibt es dann einen höheren oder niedrigeren Tonanteil. Jedenfalls sorgt die Urmeer-Basis für mineralische, eigenständige Weine, egal ob rot oder weiß und unabhängig davon, ob vom Collio oder den Colli Orientali del Friuli die Rede ist.

Der Unterschied zwischen beiden Regionen ist nämlich zunächst einmal ein politischer. Die Colli Orientali gehören zur Provinz Udine, während das Collio zu Gorizia gehört. Die Trennungslinie zwischen den beiden Regionen stellt der Fluss Judrio da. Wenn man konsequent nach Unterschieden sucht, kann man noch herausarbeiten, dass der nördliche Teil, also di Colli Orientali del Friuli,

etwas kühler ist, während die komplett nach Süden geöffnete Region Collio etwas wärmer und stärker vom dann teilweise nur noch 20 Kilometer entfernten Meer geprägt ist. Ganz allgemein gesprochen sind die Weine des Collio etwas voller und dichter, während die Colli Orientali etwas filigranere Weine hervorbringen. Diese Unterschiede verstärken sich in den weiter entfernten Randzonen, also ganz im Norden der Colli Orientali, wo der alpine Einfluss stärker durchkommt und im maritimer geprägten Süden des Collio. Viele Weingüter mit Sitz im Collio haben auch Weinberge in den Colli Orientali del Friuli und umgekehrt. Nun aber wirklich genug zu den Rahmenbedingungen, beginnen wir nun die Entdeckungstour durch die beiden Weinbaugebiete.

Als Ausgangspunkt bietet sich das Weingut **Il Roncal** in den Colli Orientali an, das auch über Gästezimmer verfügt und für eine Weinreise strategisch günstig gelegen ist.



6



8



9

Auf den 20 Hektar rund um das Weingut wachsen autochthone und internationale Rebsorten gleichermaßen, wobei bei den Roten besonders Schiopettino, Pignolo, Refosco dal Peduncolo Rosso und die Cuvée Civon positiv auffallen, während bei den Weißen der Ribolla Gialla mit seiner filigranen Nase und dem kristallklaren, knackig-frischen Mundgefühl begeistert. Gerade wurde für die Barriques und das Weinlager ein Neubau direkt gegenüber dem Gästehaus errichtet, vom Verkostungsraum aus hat man einen wunderbaren Blick über den Weinberg Montebello. Nur ein paar Kilometer vom Weingut entfernt und definitiv ein Pflichtbesuch ist die Stadt Cividale del Friuli. Die Stadt ist die am besten erhaltene langobardische Siedlung ganz Italiens, wo ja sonst eher römische Überreste dominieren. Ein Rundgang durch die engen Gassen, über die Teufelsbrücke, ein Besuch des Tempels und des Doms kann man an einem Vormittag oder Mittag ganz entspannt schaffen. Auch gastronomisch kann

Cividale überzeugen mit einem immensen Angebot an Restaurants, Cafes und Weinbars. Besonders empfohlen sei hier die Weinbar Enoteca de Feo, wo sich auch die Winzer der Region die Klinke in die Hand geben.

Weiter geht es zur nächsten Station, zum Weingut **La Tunella** in Ipplis di Premariacco. Schon von der Straße aus sieht man das große Kellereigebäude, das durch seinen blauen Sockel und das weit heruntergezogene Dach zunächst an ein Schwimmbad erinnert. Ist man erst einmal im Inneren, wird schnell klar, dass sich hier alles um Wein dreht. Der Schwerpunkt liegt regionstypisch bei weißen Sorten, aus denen Kellermeister Luigino Zamparo ein sehr stimmiges Sortiment vinifiziert. Besonders bei den autochthonen Sorten Pignolo, Schiopettino, Ribolla Gialla, und Friulano beweist Luigino ein gutes Händchen, und zwar sortenrein und in Cuvées gleichermaßen. A propos Friulano. Früher hieß die Sorte Tokai Friulano, musste aber umbe-

nannt werden, da die EU dem ungarischen Tokaj die Namensrechte zusprach. Geschadet hat die Umbenennung dem friulanischen Weinbau aber nicht. Ganz im Gegenteil, die Exporte haben sogar angezogen, da viel mehr Weinliebhaber auf den autochthonen Friulano aufmerksam wurden.

Nun ist aber höchste Zeit für ein ausgiebiges Mittagessen. Und das lässt sich wunderbar mit einem Besuch bei **Livio Felluga** verbinden. Livios Tochter Elda hat vor ein paar Jahren direkt gegenüber der Kellerei ihre Weinbar Terra & Vini eröffnet. Dort kann man die Weine von Livio Felluga zu regionalen Snacks wie San Daniele-Schinken und Montasio-Käse oder aber zu warmen Köstlichkeiten genießen. Die saisonale Küche begeistert genauso wie die gemütliche Atmosphäre im Terra & Vini. Übernachten kann man übrigens auch in einem der sieben ruhigen Zimmer mit Blick auf die Weinberge. Das Beachtlichste an Livios Weinen ist sicherlich, dass es keinerlei Ausfälle gibt. Natürlich hat Qualität auch ihren Preis. Mit rund 15 Euro ist beispielsweise der Sauvignon nicht wirklich günstig, aber er ist jeden Cent wert. Das gleiche gilt für die überragende weiße Spitzen-Cuvée Terre Alte, ein Verschnitt aus Friulano, Sauvignon und Pinot Bianco, die schlicht und ergreifend perfekt ist und über enormes Alterungspotenzial verfügt. Bei den Roten ist die Cuvée Sossó aus Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot und Pignolo das Maß der Dinge.

Gestärkt geht die Tour weiter zu **Collavini**, nur etwa fünf Minuten mit dem Auto von Terra & Vini entfernt. Auch hier gibt es wieder Weine sowohl aus dem Collio, als auch aus den Colli Orientali. Die Spezialität des Hauses ist sicherlich der Ribolla Gialla spumante, ein Schaumwein, der im Drucktank 24 Monate auf der Hefe reift. Bei den Weißweinen muss auf jeden Fall noch der Bianco Broy aus dem Collio erwähnt werden, eine Cuvée aus Chardonnay, Friulano und Sauvignon, perfekt ausbalanciert und ein grandioser Essensbegleiter. Auch top: der Ribolla Gialla Turian.

Noch zur Gemeinde Cormons gehörend aber schon eine ganz andere Welt finden wir beim Weingut **Edi Keber**. Nach einer Hügelkette geht es plötzlich in einer scharfen Kurve links den Berg hoch; fahren Sie also langsam, wenn das Navigationssystem verkündet "demnächst bitte links abbiegen in die Zielstraße" – man fährt allzu leicht vorbei. Hier oben auf der Anhöhe sind es nur noch 200 Meter bis zur slowenischen Grenze, die ja so gar nicht existiert. Kein Wunder, dass in der Grenzregion fast alle auch slowenisch sprechen und die Beschilderung zweisprachig ist. Beim Stichwort zwei sind wir übrigens schon bei der Anzahl der Weine angelangt, die das Weingut produziert. Ab dem Jahrgang 2008 wird es nur noch einen Collio Bianco und ein bisschen Collio Rosso geben. Der derzeit

WEINGÜTER

Il Roncal
Via Fornalis 148
33043 Cividale del Friuli
(UD) ☎ +39 0432 730138,
www.ilroncal.it

Attems
Via Giulio Cesare, 36/A
Lucinico
34170 Gorizia
☎ +39 0481 393619
www.attems.it

Schiopetto
Via Palazzo Arcivescovile, 1
34070 Capriva del Friuli
(GO) ☎ +39 0481 80332
www.schiopetto.it

Russiz Superiore
Via Russiz, 7
34070 Capriva del Friuli
(GO) ☎ +39 0481 80328
www.russizsuperiore.it

La Tunella
Via del Collio, 14
Ipplis 33040
Premariacco (UD)
☎ +39 0432 716030
www.latunella.it

Edi Keber
Località Zegla, 17
34071 Cormons (GO)
☎ +39 0481 61184
edikeber@tin.it

Conti Formentini
Via Oslavia, 5
34070 San Floriano del
Collio (GO)

☎ +39 0481 884131
www.gruppoitalianovini.com

Livio Felluga
Via Risorgimento, 1
34070 Brazzano
di Cormons (GO)
☎ +39 0481 60203
www.liviofelluga.it

Collavini
Via della Ribolla Gialla, 2
Gramogliano
33040 Corno di Rosazzo
(UD) ☎ +39 0432 753222
www.collavini.it

Ronchi di Cialla
Cialla di Prepotto
33040 Prepotto (UD)
☎ +39 0432 731679
www.ronchidicialla.it

RESTAURANTS

Terra & Vini
Via XXIV Maggio 34
Loc. Brazzano
34071 Cormons (GO)
☎ +39 0481 60028
www.terraevini.it

La Subida
Loc. Monte 22



Blick über die Colli Orientali von der Abtei von Rosazzo aus

noch erhältliche Friulano wird nach dem 2007er Jahrgang auch in die weiße Collio Cuvée einfließen. "Wir müssen den Gebietscharakter noch stärker in den Vordergrund stellen", erklärt Edi. "Wenn Sie an Bordeaux denken, haben Sie einen Weinstil im Kopf, das Gleiche gilt für die Champagne. Unser Ziel muss es sein, auch für das Collio einen wirklichen Typus herauszuarbeiten, und ich denke, die weiße Collio-Cuvée ist da der richtige Weg." Richtig gut ist auf jeden Fall der Wein, den Edi Keber produziert. Für einen Abstecker in den slowenischen Teil des Collio, ins so genannte Brda, ist das Weingut ebenfalls prädestiniert, denn Edi Keber hat auch fünf Zimmer als Bed & Breakfast.

Vom nördlichen Zipfel des Collio bei Cormons fahren wir nun Richtung Süd-Ost. Die erste Station ist hier **Attems**. Das 55 Hektar große Weingut verfügt über eine lange Geschichte im Collio und Douglas Attems war 1964 einer der Gründerväter des Collio-Konsortiums. Die aus Franken stammende Adelsfamilie betreibt seit 1106 das Weingut in Lucinico, das pünktlich zur Jahrtausendwende ein Joint-venture mit der toskanischen Weindynastie Marchesi de'Frescobaldi einging. Seiher zeichnet sich der aus dem Friaul stammende Oenologe Gianni Napolitano, der zuvor auf anderen Weingütern der Frescobaldis sowie in Neuseeland als Oenologe tätig war, für die Attems-Weine verantwortlich. Produziert wird die typische Colli-Palette:

von Friulano und Ribolla bis hin zu Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Bianco und Sauvignon. Besonders der kupferfarbene Pinot Grigio Ramato, der Sauvignon und die weiße Spitzen-Cuvée Cicinis aus Friulano, Pinot Bianco und Sauvignon ragen heraus.

Ein paar Kilometer westlich von Attems in der Gemeinde Capriva del Friuli kommen wir zum Weingut **Schiopetto**. Mario Schiopetto, Sohn eines Gastronomen aus Udine, entdeckte früh seine Leidenschaft für Wein und reiste durch die großen Weinzentren Europas, um Technik und Kunst der Weinbereitung und Weinbergspflege zu erlernen. Besonders inspirierten ihn die deutschen und die französischen Vorbilder, die er im Hinterkopf hatte, als er 1965 die herrschaftliche Villa, in der sich heute die Verwaltung und die Verkostungsräume des Weinguts befinden, und Rebflächen von der erzbischöflichen Kurie Görz pachtete. Seit 1989 gehören die 30 Hektar Weinberge und die Räumlichkeiten der Familie; eine neue Kellerei wurde Anfang der 1990er Jahre unterhalb des Haupthauses errichtet. Konsequenter haben die Schiopettos über mehrere Jahre das Sortiment immer mehr gestrafft, und seit 2003 produzieren Marios Kinder Maria Angela, Carlo und Giorgio nur noch acht verschiedene Weine. Die Weißweine sind durch die Bank wirklich empfehlenswert, besonders der Friulano und die Cuvée Mario verdeutlichen das Können der Schiopettos.

Etwas nördlich von Schiopetto und nur einen Steinwurf von der slowenischen Grenze entfernt, geht es zu **Russiz Superiore**. Das Weingut gehört der Familie von Marko Felluga, dem Bruder Livios. Wir konzentrieren uns auf die Weine von Russiz Superiore, obwohl auch die Weine von Marco Felluga absolut probierenswert sind, besonders die beiden weißen Premium-Weine Molamatta, ein Collio Bianco aus Friulano, Ribolla Gialla und Pinot Bianco und der Pinot Grigio Riserva Mongris. Das nach der Russiz-Hügelkette benannte Weingut ist seit 1967 im Besitz der Fellugas, hat aber bereits eine über 700-jährige Tradition. In der langen Geschichte hat das Weingut auch einmal der Familie Thurn und Taxis gehört. Heute verfügt Russiz Superiore über 60 Hektar Rebfläche in hervorragenden Lagen rings um das Weingut. Ein Schwerpunkt ist sicherlich Sauvignon Blanc, der als Collio Sauvignon und als Collio Riserva Sauvignon produziert wird und nicht nur auf regionaler Ebene zur Spitze zählt. Herausragend ist auch der Pinot Bianco Riserva. Im Prinzip kann man bei Russiz Superiore blind zugreifen, bei weiß und rot gleichermaßen.

Noch mal direkt an die slowenische Grenze und in den nord-östlichsten Zipfel des Collio geht es zu **Conti Formentini** nach San Floriano, einer Stadt auf einem 270 Meter hohen Hügel, der an zwei Seiten von slowenischen Weinbergen flankiert wird. Bei gutem Wetter sieht man von hier oben aus