

Edle Süße aus Norditalien: Colli Orientali del Friuli Picolit und Co.

15. Januar 2019

Das **Gebiet Colli Orientali del Friuli** ist ein **Weinanbaugebiet** in der **Region Friaul-Julisch Venetien**. Es liegt in **Nordostitalien** ungefähr zwischen der Stadt **Udine** und der **Grenze zu Slowenien**. Bis zum **Golf von Triest** sind es rund **50 Kilometer**. Der **Weinbau** in **Colli Orientali del Friuli** - übersetzt „**östliche Hügel des Friaul**“ - ist geprägt durch eine große Anzahl **autochthoner Rebsorten** und durch eine **Vielzahl von D.O.C.- und D.O.C.G.-Appellationen**. Die zugelassenen **Bereiche** sind in den jeweiligen **Denominationen** sehr genau **beschrieben**. Sie umfassen das **Gebiet** im **östlichen Teil der Provinz Udine** mit **14 halbmondförmig östlich von Udine gelegenen Gemeinden**.

Die Weinberge erstrecken sich über eine **hügelige Landschaft** auf **100 bis 350 Metern Meereshöhe** mit häufig **terrassenähnlichen Strukturen**. Die Rebstöcke stehen ganz überwiegend auf **Böden** mit **Mergel** und **Sandstein**, der manchmal **tonig** ist, oder auf **Schotter**. Fast immer haben sie eine dünne **Auflage** aus **Humus** und einen sehr **kalkreichen Untergrund**. Das **Mikroklima** wird fast überall durch die **mediterrane Luft** aus dem Süden bestimmt, die Kette der **Julischen Voralpen** schützt vor **kalten Winden** aus dem Norden. Im **Norden** des Gebiets werden eher **Weißweine** hergestellt während sich die **südlichen Lagen** in Richtung **Adria** ideal für **kräftige Rotweine** eignen.

Aus dem Gebiet **Colli Orientali del Friuli** kommt einer der **berühmtesten süßen italienischen Weißweine** her, der – wäre sein **Bekanntheitsgrad höher** – auf der **Weltbühne der edelsüßen Weine** (wieder) eine **Hauptrolle** spielen könnte: der **Picolit**.

Picolit ist die **einzigste Rebsorte**, die unter der **Colli Orientali del Friuli Picolit D.O.C.G.** für die **Herstellung süßer Weine** zugelassen ist. Rund **130 Hektar** sind mit ihr im Gebiet **bestockt**. **Einst** wurden die süßen Weine dieser Rebsorte in den **Palästen der Fürsten und Kardinäle kredenzt** – **bekannt** ist seine **Auflistung** bei einem **Fest des Dogen von Venedig** **Alvise Contarini** im **17. Jahrhundert**. Im nächsten Jahrhundert **verbreitete** sich der **Picolit** in großen **grünen Flaschen** aus **Muranoglas** in **Paris, London, Amsterdam** und **St. Petersburg**: Der geschäftstüchtige **Graf Asquini di Fagagna** hatte etwa um **1830** herum **erkannt**, dass aufgrund des **hohen Restzuckergehalts** der **Wein** auch bei **längeren Transporten stabil** blieb, was ein damals großes **logistisches Problem** löste. Also **kursierte** der **Wein**, der nun nach der **Anleitung des Grafen** und späteren **Kardinals** **ausgebaut** wurde, in halb **Europa** und wurde am **Hof der Kaiser, Könige und Päpste** gerne **getrunken**. Nach dem **Tod** des **Grafen** ging die **Nachfrage** zurück und die **Rebe** drohte durch die **Reblaus** **auszusterben**, wurde dann aber **Ende des 19. Jahrhunderts** von dem **Winzer Giacomo Perusini** in der **Gemeinde Corno di Rosazzo** in der **Provinz Udine** neu **anzüchtet**.

Der **Name Picolit** leitet sich **möglicherweise** von seinen **kleinen Beeren** ab oder von dem **Ausdruck Pecol** oder **Picol** im **friaulischen Dialekt**, der auf die **reduzierte Größe des Stiels** hinweist. Da die **Rebe** rein **weiblich** ist, werden die **Weinberge** oftmals **gemeinsam** mit

Verduzzo Friulano bestockt, um die **Befruchtung** sicherzustellen, dennoch **bleibt** diese **oftmals** aus. Obendrein ist die Sorte für verschiedene **Krankheiten** und für Verrieselung **anfällig**, so dass der Ertrag **ungewiss** und **zumeist gering** ist. Etliche **Weingüter** rodeten in den letzten Jahren ihre **Picolit-Flächen** zugunsten **ertragssicherer Sorten**.

Nach dem **Disziplinar** des **D.O.C.G.** ist der **Picolit** mit mindestens **85 Prozent** die **bestimmende Rebsorte** im Picolit-Wein, die restlichen **15 Prozent** sind alle **anderen zugelassenen weißen Sorten** außer Traminer. Die Art der **Herstellung** des Picolit hat sich **über die Jahrhunderte** immer wieder **verändert** und hing und **hängt** auch vom jeweiligen **Winzer** ab. Eine **verbreitete Methode** ist es, einen **Teil** der **Trauben früh** zu **ernten** und auf **Strohmatten**, in durchlöcherten **Holzkisten** oder wie früher auf **Heuhaufen** **einige Wochen** lang **trocknen** zu lassen. Dabei **verlieren** die **Trauben** fast **40%** ihres **Gewichts**. Der **andere Teil** der **Trauben** **trocknet** am **Stock** und erreicht bis zur **weit hinausgeschobenen Lese** **hohe Oechslewerte**, für **bestimmte Geschmacksrichtungen** hofft man sogar auf **Botrytis**. Würde man stets die **Gesamtmenge** **spät** vom **Stock** **nehmen**, bestünde nicht nur ein hohes **Verlustrisiko**, sondern die **Säure** wäre wohl so stark **zurückgegangen**, dass der **Wein** nicht mehr **genügend Struktur** hätte.

Nach der **Ernte** bzw. der **Trocknung** werden die **Trauben** **entstielt** und einen oder mehrere Tage lang **gemaischt** bevor **gepresst** wird. Die **Gärung** erfolgt möglichst **langsam** in **Holzfässern** oder **Stahltanks**, teilweise wird auf **Filtrierung** **verzichtet**. Anschließend **reift** der **Wein** **bis zu zwei Jahre** in **Barrique-Fässern** aus **Eiche** oder **Akazie**. Er lässt sich im **Holzfass** übrigens **Jahrzehnte** lang

lagern während sich die Qualität auf der Flasche manchmal nur wenige Jahre hält.

Einst hatte der Picolit den gleichen Rang wie Edelsüße von Château d'Yquem, wie Tokayer oder wie bestimmte Eisweine vom Rhein. In den letzten 60er und 70er Jahren erlangte der Picolit regelrechten Kultstatus. Seit 1991 gibt es zwar einen Zusammenschluss von über 30 Winzern als Amici del Picolit in der Associazione Picolit Savorgnano del Torre. Die wenigsten Weingüter der Region entwickeln jedoch Ambitionen, die Bekanntheit des Picolit über Italiens Grenzen auszudehnen und seine alte Berühmtheit wieder herzustellen. Das erscheint umso unverständlicher als die Hochwertigkeit der meisten Picolit-Weine den großen Edelsüßen Europas mindestens ebenbürtig, wenn nicht überlegener ist, was nicht nur Aromatik, Geschmack und das Zusammenspiel mit der Säure angehen, sondern auch die frühe Genussreife, um die ihn ein Sauternes beneiden dürfte. Das immer wieder angeführte Zusammenspiel von kostenintensivem Anbau und Vinifizierung, sowie die kleinen Produktionsmengen dürfte bei steigender Nachfrage nach dieser Rarität den Winzern letztendlich über die Reputation hinaus einkömmliche Renditen verschaffen.

Edle Süße von der Azienda Vigna Petrusa

Eines der Weingüter, das ihre süßen Weißweine auch außerhalb Italiens stolz präsentiert, ist die Azienda Vigna Petrusa. Sie liegt in Albana, in der Gemeinde Prepotto, keine 300 Meter von der slowenischen Grenze entfernt im östlichen Teil des Gebiets Colli Orientali del Friuli. 1995 hatte Hilde Petrusa Mecchia das 1890 gegründete Weingut zusammen mit ihrem Mann übernommen und führt es in der dritten Generation der Familie.

Obwohl sie es als Frau in der männerdominierten Weinwelt nicht einfach hatte, setzte sie mit ihrem sanften Lächeln, mit ihrer Leidenschaft und Beharrlichkeit moderne Ideen über Anbau und Ausbau so erfolgreich um, dass sie mit ihren hochwertigen Weinen über die Region hinaus bekannt wurde als „echte Frau des italienischen Weins“ und „La Signora dello Schioppettino“. Sie hatte um den Erhalt der Rebsorte Schioppettino gekämpft und sich zusammen mit den Einwohnern von Prepotto insbesondere beim Konsortium durchgesetzt. Nun ist der Schioppettino die Hauptrebsorte des Weinguts. Die sortenreinen Schioppettinos von Vigna Petrusa gehören zu den besten Italiens. Von ihm stammen etwa 8.000 der 25.000 bis 30.000 alljährlich abgefüllten Flaschen. Darüber hinaus baut Vigna Petrusa die Sorten Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla, Tocai Friulano, Malvasia, Cabernet Franc und Refosco dal Peduncolo Rosso an.

Die Weinberge mit bis zu 40 Jahre alten Stöcken ziehen sich über die Hügel entlang des Flusses Judrio. Diese Gegend ist eigentlich für ihre Weißweine bekannt, doch in den Weinbergen um Prepotto stehen überwiegend rote Rebsorten, insbesondere eben die Schioppettino, deren Überlebenskampf fest in der lokalen Geschichte verankert ist. Die Böden sind bekannt für den Eozän-Mergel, Ponka genannt. Ponka ist sehr kalkreich mit maritimen Fossilien aus dem Urmeer, kann aber zerfallen und sich in entkaltem Ton auflösen. Da Ponka-Böden porös sind, speichern sie ohne die nur an wenigen Stellen vorkommenden Tonauflagen kaum Wasser. Die Rebwurzeln müssen sich also in den Untergrund strecken und nehmen durch den Kalkstein jede Menge Mineralsalze auf. Dank des Einflusses der julischen Voralpen, der Wälder und des Flusses sind die

Temperaturen im Hochsommer nicht extrem. Die thermischen Unterschiede zwischen Tag und Nacht und die warmen Strömungen vom Golf von Triest, die die Rebstöcke durchlüften, sorgen für eine frische Aromatik und ein solides Säuregerüst in den Weinen. Die Regenperioden im Winter und Frühjahr bringen grüne Weinberge mit der traditionellen wilden Begrünung der Rebzeilen hervor. Die mehr als sechs Hektar des Weinguts werden mit modernen und nachhaltigen Methoden unter Wahrung der Traditionen bewirtschaftet. Hohe Pflanzdichte pro Hektar, Grünschnitt und Mengenreduzierung sind nur einige der Maßnahmen, mit denen schon im Weinberg die Weichen auf hohe Qualität gestellt werden. Geerntet wird manuell auf dem Höhepunkt der physiologischen Reife mit strenger Selektion der Trauben.

Die Weine von Vigna Petrusa sind in vier Linien eingestellt: Die „Perlen“, die Internationalen Sorten, die autochthonen Sorten und Hildes ganz persönliche Linie „Meine Launen“, die guten natürlich. Vigna Petrusa wird für die hochwertige Qualität von Hilde Petrussas Weinen regelmäßig mit Preise und Auszeichnungen belohnt, man braucht nur in den neuesten Gambero Rosso 2019 zu schauen, um zahlreiche Zwei-Gläser-Weine zu entdecken.

Wir haben zu unserem Beitrag über Colli Orientali del Friuli Picolit und Co. zwei süße Weine von Vigna Petrusa verkosten können.

2015 Picolit Colli Orientali del Friuli D.O.C.G.

Die Rebstöcke dieses Picolit stehen auf dem etwa 250 Meter hohen Hügel um die Kirche Santo Spirito über der Ebene von Albana. Die Trauben wurden nach der Ernte mehr als 40 Tage lang getrocknet, dann entrappt, vorsichtig gepresst und kurze Zeit kalt mazeriert.

Die **Gärung** erfolgte in temperaturgesteuerten **Eichenholzfässern**. Der **Wein reifte 18 Monate** lang in **neuen Barriques** aus **französischer Eiche** und lag danach noch **6 Monate** auf der **Flasche**.

Schon in der **glasklaren, kleinen Flasche** und erst recht im **Glas** funkelt der Wein in einem intensiven, animierenden Goldgelb. Sofort drängeln üppige, likörartige **Aromen** aus dem Glas: exotische Früchte, Aprikosen, Datteln, Akazienhonig, kandierte Orangenschalen, reifer gelber Pfirsich, gelbe Honigmelonen, dazu ein Hauch von Bratäpfeln und eine leichte florale Tönung von einer Blumenwiese. Am **Gaumen** trifft die **weiche, cremige Süße** auf eine **herrliche Mineralik**, die eine Spur **salzig** ist und damit ganz auf **modischer Linie** liegt. Im **Mund** verbreiten sich Noten von kandierten Früchten, Honig, Sultaninen, Feigen, Haselnüssen, Akazienblüten und Vanille. Ein Hauch von überreifer Ananas und von Maronen streift die Zunge. Der **Abgang** ist lang, intensiv und süffig. Er erinnert an Aprikosen, süße Mandeln und Kastaniencreme. Entscheidend für den **Geschmackseindruck** und das **Finale** ist die **feine Säure**, die dem Wein **Struktur** und **Würze** verschafft und die mit der **Mineralik** und den **13 Volumenprozent Alkohol** gut **ausbalanciert** ist. Ein **weicher** und **sanfter Edelsüßer**, **geheimnisvoll** und **komplex**, der auch eine **elegante Seite** vorzeigt.

Wir wollen nicht verschweigen, dass sich dem **Picolit** auch eine **passende Speise zuordnen** lässt, zumeist aus dem Kreis der üblichen Verdächtigen wie echte Foie Gras Patè (nicht zu verwechseln mit einer einheimischen Gänseleberpastete), Austern, Blau- und Grünschimmelvarianten, trockenes Gebäck und neuerdings auch Schokolade. Doch wer möchte schon einen **einzigsten Tropfen** dieses **Schatzes im Geschmack** mit einer **Speise teilen**. Denken Sie an die

Kaiser, Könige und Päpste und gönnen Sie sich und ihm seinen einzigartigen Auftritt als grandiosen Solisten. Genießen Sie jeden einzelnen Schluck dieser Persönlichkeit mit allen Sinnen. Ach ja, servieren Sie den Picolit nicht auf Kühlschranksniveau, sondern mit geschmackssteigernden 12° bis 14° C.

2015 Desiderio Venezia Giulia IGT

Der **Desiderio** stammt aus der (gute) **Launen Linie** von **Hilde Petrusa**. Sein **Name** kann dem **italienischen Wort** für **Wunsch** zugeordnet werden, je nach **Mentalität** aber auch dem **letzten Langobardenkönig**, der mit seinen rebellischen und kriegerischen Streitereien sein Reich ruinierte. Dafür spricht immerhin der **kleine Anhänger** am **Flaschenhals** mit dem **lombardischen Helm**, der auch auf dem **Etikett** des **Picolit** und auf der **Website des Weinguts** erscheint. Das weist auf eine **Verortung** in der **Geschichte**, zumal auch die **weiße Cuvée Richenza** aus **derselben Linie** dorthin führt: **Richenza** war eine um 1087 in Northeim bei Helmstedt geborene **Adlige**, die später zur **selbstbewussten** und **emanzipatorischen Gattin** des **Kaisers Lothar** wurde, der auch in **Italien** und speziell in der **Lombardei** sein **kriegerisches Wesen** trieb. **Richenzas Familie** stammte aus **Ostsachsen**, wo **Hausdorf** liegt, der **Ort** aus dem die **Familie von Hilde Petrusa** herkommt. Eine **gemeinsame Beziehung** von **Desiderio** und **Richenza** gibt es nebenbei bemerkt noch zum **Zufluchtsort Monte Cassino** - aber genug der **Spekulationen**, bleiben wir für den **Desiderio** zumindest neben der **Historie** bei der **Übersetzung** als **Wunsch**, der sich beim **Genuss** dieses **Weins** in **Richtungen von Begehren** oder **Sehnsucht** erträumen lässt.

Der **Desiderio** ist eine **Cuvée** aus **getrockneten Trauben** der **Rebsorten Tocai Friulano** und der **istrischen Malvasia**. Die

ertragsstarke Sorte Tocai Friulano hat weder mit dem ungarischen Tokajer - von dem sie sich nach einem Urteil des Europäischen Gerichtshofs auf dem Etikett abgrenzen muss - noch mit dem Pinot Gris Typ Tokay d'Alsace etwas zu tun. Bisher galt sie als autochthone Sorte des Friaul, neuerdings wird sie als Varietät des Sauvignonasse oder Sauvignon vert angesehen. Die weiße Malvasia Istriana soll durch venezianische Seefahrer nach Friaul gebracht worden sein. Hier kommt ihr Wein oftmals derart aromatisch in die Flasche, dass er seine süßen Verwandten aus Süditalien oder Frankreich qualitativ noch übertrifft. Beide Rebsorten wurden bei Vigna Petrusa getrennt angebaut, was sich schon deshalb aufdrängt, weil dann der Oxidationsanfälligkeit der Malvasia Trauben durch längeres Einmaischen und Lösen der Antioxidantien aus den Beerenhäuten vorgebeugt werden kann. Vergoren wurden beide Rebsorten jedenfalls in Eichenfässern und reiften rund zwei Jahre in französischen Barriques.

Im Glas funkelt der Wein in einem intensiven Goldton mit einem bernsteinfarbenen Randschimmer. Er duftet in Richtungen von Akazienblüten, Mandeln, Äpfeln und Birnen, getrockneten Aprikosen, Haselnüssen, etwas Heu, Safran und zarten Wiesenblumen. Immer wieder drängelt sich ein leicht rauchiger Touch dazwischen. Auf der Zunge breitet sich der Wein köstlich süß und energisch würzig zugleich aus. Zu den vielfältigen Aromen aus dem Bukett kommt der Geschmack von Paranüssen, Datteln, Feigen und Akazienhonig hinzu. Der Abgang wird von dezenter Säure und einer kleinen Mineralik gestützt und lässt Assoziationen an Mandelnougat und Marzipan aufkommen. Ein wohlschmeckender Wein mit einem komplexen Aromenspektrum. Er ist ein eindrucksvoller Begleiter zu einer

Sesam-Poularde aus dem Ofen oder im Dessertbereich zu einer Nusstorte.

➡ mehr **Infos** über die **Azienda Vigna Petrusa** - in englischer oder italienischer Sprache -

<https://www.vignapetrussa.it/>

➡ mehr **Infos** über das **Anbaugebiet Colli Orientali del Friuli** - in italienischer Sprache -

<http://www.colliorientali.com/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de