

# FUNKELNDES FRIAUL

Friaul ist vor allem Weißweinland. Da hat die Region im Nordosten Italiens viel zu bieten. Weine auf der Basis von Chardonnay, Sauvignon Blanc und Pinot Grigio findet man ebenso wie aus den lokalen Sorten Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia, Vitovska und Picolit. In den 90er-Jahren waren die Weine aus dem Friaul in aller Munde, in letzter Zeit ist es etwas still um sie geworden. Zu Unrecht, wie wir finden. Insbesondere in den östlichen, an der Grenze zu Slowenien gelegenen Anbaugebieten Colli Orientali del Friuli, Collio, Isonzo und im Karst bei Triest findet der Weinfreund viele spannende, tiefgründige Weine von erstaunlicher Vielschichtigkeit. Zum Teil werden auch radikal neue Wege beschritten. So vergären immer mehr Winzer aus Oslavia nach dem Vorbild von Josko Gravner ihre Weißweine wie Rotwein in offener Maische. Vor allem die lokale Ribolla Gialla scheint sich dafür gut zu eignen. Auch unter den Produzenten am Karst finden diese Orange-Weine Zuspruch. Mit ihrer dunklen Farbe und ihrem mehr oder weniger ausgeprägten Tanningehalt sind diese Weine gewöhnungsbedürftig. Eine Malvasia von Benjamin Zidarich ist aber auf jeden Fall spannend und eröffnet neue Sichtweisen zum Thema Weißwein. Die Rotweine aus dem Friaul konnten hingegen weniger überzeugen. Sie sind häufig kantig und von deutlichen grünen Tanninen geprägt. Das gilt insbesondere für den Pignolo, der von vielen als die zukunftssträchteste Rotweinsorte des Friaul besungen wird. Da haben die Winzer noch viel Kleinarbeit zu leisten. Durchaus Erfreuliches gibt es hingegen von Schioppettino und Refosco zu vermelden.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM



Die Region Colli Orientali del Friuli bringt vielschichtige Weine hervor.



## LEGENDE

- Weißwein, trocken
- süß
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

94

● **Lis Neris – Tal Lùc 2010**  
Sattes, funkelndes Bernstein. Sehr konzentrierte und intensive Nase mit Noten nach Datteln, getrockneten Feigen und Marille, unterlegt von leicht harzigen Noten. Am Gaumen schmeckt der Wein üppig und hochkonzentriert, kleidet den Gaumen satt aus, viel Feige und Marille, dann aber auch ein feiner Bitterton, sodass der Geschmack im Mund am Ende schön ausbalanciert ist.  
**www.lisneris.it**  
€ 73,-

● **Vie di Romans Chardonnay Vie di Romans 2013**  
Funkelndes, helles Goldgelb. Intensive und einladende Nase, zeigt Noten nach Ananas, Pfirsich Melba, etwas Kamille, auch etwas Himbeere, sehr klar. Rund und cremig am Gaumen, verwoben, öffnet sich mit satter, präsender Frucht, sehr langer Nachhall.  
**Gottardi, Innsbruck; Trinkwerk, Linz; Jacopini, Neunkirchen; Vinothek Brancaia, Zürich; € 22,-**

93

● **Le Vigne di Zamò – Picolit 2006**  
Funkelndes, sattes Bernstein. Verwobene Nase, duftet nach Kastanienhonig, getrockneten Marillen, etwas Tabak, Quitte. Am Gaumen verwoben und rund, viel getrocknete Marille, leicht nach Kastanie und Safran, im Finale spannendes Spiel zwischen Süße und dezenter Bitternote.  
**Assello, Berlin; In Vino, Potsdam; Profumo del Vino, Schwäbisch Hall; Vinobibili, München; Treibgut, Hamburg; Sacripanti, Wettin; Divo, Penthalaz; ca. € 20,-**

● **Lis Neris – Gris Pinot Grigio 2012**  
Leuchtendes Strohgelb. Eröffnet mit sehr satten Noten, nach reifem Apfel, Marille und etwas Lindenblüten. Am Gaumen präsent und klar, satte Frucht, breitet sich in vielen Schichten aus, im Finale cremig und lange.  
**www.lisneris.it; € 23,-**

● **Meroi – Picolit 2012**  
Glänzendes, sattes Goldgelb. Duftet in der

Nase nach eingelegtem Pfirsich, frischen, reifen Marillen, Akazienhonig. Am Gaumen schönes Spiel, satte Süße und viel Druck, viel Marille, langer Nachhall, etwas Safran.  
**Superiore, Dresden; La Cantina Italiana, Hamburg; Steines, Erding; Vinoverum, Arlesheim; € 39,90**

● **Primosic – Klin 2010**  
Glänzendes, sattes Strohgelb mit leicht grünen Noten. Vielschichtige und spannende Nase, zeigt Noten nach dunklen Johannisbeeren, Pfirsich und Apfel, im Hintergrund leicht nussige Töne. Am Gaumen ausgewogen und rund, saftige Frucht, feiner süßer Schmelz, hallt lange nach.  
**Wagner, Laakirchen; Weibel, Thun € 28,-**

● **Rodaro Paolo L'Evoluto Sauvignon 2010**  
Leuchtendes, sattes Strohgelb mit leicht grünen Nuancen. Intensive Nase mit ansprechenden Noten nach Mango und Pfirsich, dazu schöne Johannisbeerennoten. Am Gaumen schönes Spiel, viel Frucht, auch

satte Tiefe, wirkt gereift und zugleich frisch, ein toller Essensbegleiter, langer Nachhall.  
**www.rodaropaolo.it; € 16,-**

● **Ronco del Gelso Chardonnay Siet Vignis 2013**  
Glänzendes, helles Goldgelb. Kompakte und vielschichtige Nase, schönes Spiel aus satten Fruchtnoten, vor allem Ananas, Mango und Apfel, dann feine mineralische Noten. Am Gaumen klar und präsent, saftige, reife Frucht, bleibt kompakt und dicht, feines Säurespiel, sehr langer Nachhall.  
**Vinum, München; Vogelsanger, St. Gallen; € 17,-**

● **Vie di Romans Piere Sauvignon 2013**  
Glänzendes, helles Strohgelb. Satte, eindringliche Nase, intensiv nach dunklen Johannisbeeren, auch Mirabellen, im Hintergrund nach Feuerstein. Am Gaumen saftig und mit viel Druck ausgestattet, breitet sich gut aus, viel präsende Frucht, im Finale langer Nachhall.  
**Gottardi, Innsbruck; Trinkwerk, Linz; Jacopini, Neunkirchen; Vinothek Brancaia, Zürich; € 22,-**

● **Zidarich Vitovska 2011**  
Leicht opakes, sattes Goldgelb. Vielschichtige Nase, zeigt Noten nach Mandarine und Grapefruit, Zedernholz, auch etwas Salzmandel. Geschliffen und fein am Gaumen, nach Mandarine, tänzelt leichtgewichtig dahin, hat dabei aber sehr viel Substanz, im Finale langer Nachhall.  
**Wagner, Laakirchen; Kössler & Ulbricht, Nürnberg; Vinoverum, Arlesheim; Friül Import Celloni, Neuchâtel; € 25,-**

92

● **Borgo del Tiglio Ronco della Chiesa 2012**  
Helles Strohgelb mit leichten Grünnoten. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Apfel und hellem Tabak, getrocknete Küchenkräuter. Blüht am Gaumen schön auf, entfaltet sich mit feiner, reifer Frucht, cremig und mit langem Nachhall, dezent nach weißer Schokolade.  
**Finkenweine, Falkensee; Caratello, St. Gallen, € 39,-**

● **Borgo del Tiglio Malvasia 2011**  
Auffhellendes funkelndes Strohgelb. Eröffnet mit intensiven Noten nach Salbei, etwas Birne, im Hintergrund leichte Muskatnoten. Rund und saftig am Gaumen, viel gelbe Fruchtnoten, vor allem Pfirsich und Mango, salzig und lange anhaltend.  
**Finkenweine, Falkensee; Caratello, St. Gallen € 43,-**

● **Dorigo – Picolit 2013**  
Leuchtendes, sattes Goldgelb. Ansprechende, intensive Nase mit Noten nach getrockneten Marillen und Quitten, etwas Kastanienhonig. Am Gaumen stoffig und konzentriert, süße Frucht, satt nach getrockneten Marillen und Pfirsich, die Süße wird dann im Finale von einem feinen Bitterton kontrastiert, spannend.  
**www.dorigowine.it; € 35,-**

● **Felluga Livio – Terre Alte 2012**  
Funkelndes Strohgelb mit grünen Nuancen. Fein gezeichnete Nase, zeigt Noten nach Walnüssen, Melone und Banane, unterlegt von feinen Kräuternoten. Am Gaumen sehr klar und vielschichtig, schöne gereifte Frucht, zugleich auch salzige Komponenten, die Tiefe verleihen, langer Nachhall.  
**Smart Wines, Köln; Hofer, Zürich; € 45,-**

● **Jermann – Vintage Tunina 2012**  
Glänzendes, intensives Strohgelb mit leichten Grünnoten. Eröffnet mit leicht rauchig-mineralischen Tönen, etwas Feuerstein, dann nach Salbei und Mirabellen. Am Gaumen saftig und salzig, zeigt sich ausgewogen und rund, schöne gelbe Fruchtnoten, klar und präzise, im Finale schöner feiner Fruchtschmelz.  
**Döllner, Golling; Superiore, Dresden; Brogitter, Graftschaf-Gelsdorf; Alexander Weine, Unterentfelden; € 40,-**

● **Le Due Terre – Sacrisassi Bianco 2012**  
Funkelndes, intensives Goldgelb. Eröffnet in der Nase mit Noten nach hellem Honig, dann etwas Marille, Orangenblüten, im Hintergrund nach Kardamom. Salzig und tiefgründig am Gaumen, feine würzige Noten, nach Gewürznelken, Salzmandel und Bratapfel, im Finale langer Nachhall, knochentrocken.  
**fortesilvana@libero.it; € 19,-**

● **Livon – Friulano Manditocai 2013**  
Intensives, funkelndes Strohgelb. Eröffnet mit ansprechenden Noten nach Honigmelone, Kastanienhonig und Lindenblüten. Am Gaumen gehaltvoll und rund, zeigt große Fülle und feinen Fruchtschmelz, nach Melone, dazu auch Noten nach reifem Pfirsich und feine Kräuternoten, langer Nachhall.  
**La Mercantile Scardovi, Wien; Consigliovini, Düsseldorf; Tamporini, Lamone, € 29,-**

● **Masut da Rive Maurus Chardonnay 2012**  
Leuchtendes, helles Goldgelb. Sehr klare und intensive Nase, satt nach reifer Banane, Bratapfel und Mango. Am Gaumen feiner Schmelz, entfaltet sich mit frischer Frucht, fein eingebundene Säure, saftig, im Finale feine salzige Noten, anhaltend.  
**www.masutdarive.com € 25,-**

● **Rodaro Paolo L'Evoluto Sauvignon 2011**  
Funkelndes Strohgelb. Sehr präsende und intensive Nase, satt nach Johannisbeeren, dann etwas Thymian und Holunderblüten, schönes Spiel. Am Gaumen gehaltvoll und klar, süßer Schmelz, breitet sich satt aus, im Finale lange nach Mango.  
**www.rodaropaolo.it; € 16,-**

● **Ronco Blanchis – Friulano 2013**  
Leuchtendes, feines Strohgelb. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Akazien- und Lindenblüten, im Hintergrund feine würzige Noten. Schönes Spiel, rassig und salzig, breitet sich mächtig aus, viel feiner Fruchtschmelz, im Finale langer Nachhall.  
**Gottardi, Innsbruck; Vinoversum Gatti, Neftenbach; € 12,40**

● **Schioppetto – Mario Schioppetto 2011**  
Funkelndes, helles Goldgelb. Vielschichtige Nase, eröffnet mit Noten nach Zimt, dann reifer Apfel und etwas Buttergebäck, auch etwas Himbeere. Braucht Zeit, sich zu öffnen, zeigt sich dann aber sehr vielschichtig, feines Spiel zwischen Frucht und würzigen Noten, im Finale cremig und lange.  
**Bruvino, Dornbirn; Rieger Weine, Salzburg; Barbaro, Wien; Superiore, Dresden; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Vintra, Zürich; € 23,-**

● **Vie di Romans Chardonnay Ciampagnis Vieras 2013**  
Funkelndes, sattes Strohgelb. Intensive Nase, zeigt zunächst leicht rauchige Noten, nach Feuerstein, dann nach Nektarinen und Mirabellen. Am Gaumen salzig, cremig und verwoben im Verlauf, feine Noten nach Banane, im Finale langer Nachhall.  
**Gottardi, Innsbruck; Trinkwerk, Linz; Jacopini, Neunkirchen; Vinothek Brancaia, Zürich; € 20,-**

● **Vie di Romans Chardonnay Vie di Romans 2012**  
Funkelndes, intensives Strohgelb. Klar gezeichnete, intensive Nase mit Noten nach Orangenblüten, Mango und eingelegtem Pfirsich, schönes Spiel. Am Gaumen cremig, rund, ausgewogen, breitet sich schön aus, wird im Finale dann ein wenig breit.  
**Gottardi, Innsbruck; Trinkwerk, Linz; Jacopini, Neunkirchen; Vinothek Brancaia, Zürich; € 22,-**

● **Vie di Romans Vieras Sauvignon 2013**  
Helles, leuchtendes Strohgelb. Fein gezeichnete, zunächst fast zarte Nase, nach Holunderblüten, Paprika und Brennnessel. Blüht am Gaumen schön auf, nach Mirabellen und dunklen Johannisbeeren, im Verlauf dann rund und cremig.  
**Gottardi, Innsbruck; Trinkwerk, Linz; Jacopini, Neunkirchen; Vinothek Brancaia, Zürich € 22,-**

JETZT NEU!

NUR € 9,90



BESSER ESSEN!

Österreichs einziger Restaurantguide mit Gästebewertungen!

Der Falstaff Restaurantguide 2015 ist ab sofort im Handel erhältlich oder online bestellbar unter [www.falstaff.at](http://www.falstaff.at)

falstaff  
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

