

Friaul und Veneto

Einladung zur 23. Generalversammlung
Samstag, 19. November 2005, 18:15 h, Restaurant Stalden, Berikon

Gastreferent: Klaus Platter
Önologe und Direktor der Gutsverwaltung Laimburg im Südtirol



Wohlen, 19. Oktober 2005

NORDITALIEN

'Friaul-Julisch-Venetien' und 'Veneto' sind zwei Regionen im Nordosten Italiens, die neben geologischen und geographischen Ähnlichkeiten auch durch die jahrhundertlange gemeinsame Geschichte verbunden sind. Zusammen mit der Region Südtirol, welche die Freiamter Weinfreunde in den Jahren 2001 und 2002 je einmal bereist haben und die heute durch unseren Referenten Klaus Platter vertreten ist, sind diese Gebiete hauptsächlich für das Aufsehen erregende Comeback der italienischen Weinerzeugung verantwortlich. Vor der Reblauskatastrophe beschränkte sich der Weinbau weitgehend auf traditionelle, heimische Rotweine, danach wurde massiv neu bestockt. Die zu jener Zeit am leichtesten erhältlichen Pflanzreben kamen aus Frankreich (Merlot, Cabernet Franc, Sauvignon und die ganze Pinot-Familie). Dem Nordosten sind auch das sukzessive Entstehen von Rebschulen sowie die technischen Neuerungen zu verdanken, welche die Erzeugung von Weinen für den heutigen Geschmack ermöglichten. Ausgehend von der damals einzigen Weinbauschule im piemontesischen Alba entstanden nach und nach die Institute in Conegliano Veneto, San Michele in Adige und das Versuchszentrum Laimburg im Südtirol, das von unserem Referenten Klaus Platter geleitet wird.

FRIAUL

Die ersten Weinbauern im Friaul waren die Enever, ein altes italisches Volk, das vermutlich schon im 12. oder 13. Jahrhundert v. Chr. Wein anbaute. Jedenfalls konnten sich Veneter und Kelten, die sich im 6. Jahrhundert hier ansiedelten, bereits am Wein erfreuen. Seine Bewohner erzeugten in den Ebenen um Aquileia vorzüglichen Wein. Ihre Flucht vor den Hunnen auf die Laguneninseln im 5. Jahrhundert n.Chr. führte zur Gründung von Venedig. Der antike Karstwein Pucinum - vermutlich der heutige Prosecco - war im ganzen römischen Imperium berühmt. Ob Goten, Byzantiner oder Lombarden - alle, die auf ihren Eroberungszügen durchs Friaul kamen, priesen die exzellenten Weine dieser Region. Die Weinberge waren von Bäumen, meist Ulmen, durchsetzt, die nach etruskischer Manier den Reben als lebende Stützen dienten. Ausschliesslich den Reben vorbehaltene Anbauflächen brachten erst die Mönche des Mittelalters auf. Ehe Friaul an Österreich-Ungarn fiel (dessen Teil es bis 1919 blieb), gehörte es zur Republik Venedig.

Weine und Weinerzeugung

Friaul bringt im Jahr über eine Million Hektoliter Wein hervor. Es ist eine der renommiertesten Weinbauregionen Italiens und verdankt seinen guten Ruf vor allem seinen modernen Weissweinen. Das bedeutendste Anbaugebiet zieht sich der slowenischen Grenze entlang und umfasst die DOC's Collio Goriziano im Süden und Colli Orientali del Friuli in der Provinz Udine. In der Mitte der Region erstreckt sich die weite Schwemmlandebene von Grave mit den Flüssen Isonzo und Tagliamento. Gegen das Hügelland hin liegt das DOC-Gebiet Isonzo, das für seine roten Rebsorten bekannt ist.

VENETO

Lange vor der Gründung Roms erzeugten Veneter und Räter schon ausgezeichneten Wein, etwa den Retico, der aus dem Hügelland nördlich der Ebene von Padua stammt, ein konzentrierter, eleganter Passito, dessen Tradition heute noch im Recioto della Valpolicella und im Recioto di Soave weiterlebt. Im Mittelalter entstanden hier zweierlei Stile: im Flachland eher schlichter Wein, in den Bergen qualitativ höherer, der in den Export ging. Im 14. und 15. Jahrhundert blühte der Weinhandel auf und damit eine Inflation von Gesetzen und Regelungen. Die zu jener Zeit meistangebauten Sorten waren die weissen Bianchetta Trevigiana, Verdiso und Vespaiolo sowie die roten Marzemino und Raboso. Den Frösten des Jahres 1709 widerstanden aber nur die resistertesten Stöcke, die übrigen Weinberge mussten völlig neu bepflanzt werden - mit den heute noch gebräuchlichen Reben. Seit damals zählen Garganega, Prosecco, Tocai, Verduzzo und Trebbiano di Soave zu den beliebtesten weissen Rebsorten; bei den roten sind das Corvina Veronese, Rondinella, Raboso, Negrara, Merlot und Cabernet.

Weine und Weinerzeugung

Das Veneto bringt jährlich rund sieben Millionen Hektoliter Wein hervor; über dreissig Prozent sind DOC-Weine. Die Crème stellen Valpolicella, Amarone und Recioto della Valpolicella dar. Der wohl berühmteste italienische Weisswein Soave ist im Südosten von Verona beheimatet, er wird hauptsächlich aus der Traubensorte Garganega erzeugt. König der grossen Rotweine des Veneto ist der Amarone della Valpolicella. Für ihn werden dieselben Rebsorten verwendet wie für Valpolicella, sie trocknen jedoch zugedeckt auf Matten bis Ende März. Amarone ist ein sehr kräftiger Wein, der eine Alkoholstärke von 15 bis 16 Prozent erreichen kann. Üblicherweise wird er zu Lamm- und Rinderbraten, Wild und reifem Käse serviert. Der in derselben Region aus denselben Rebsorten gewonnene Recioto hingegen ist ein süsser, manchmal schäumender Wein, der nach denselben Methoden ausgebaut wird wie Recioto di Soave. Um nach traditionellen Vinifizierungsmethoden hergestellten Ripasso zu erhalten, wird Valpolicella auf aus Amarone gewonnener Hefe einer zweiten Gärung unterzogen, wodurch der gleiche Effekt erzielt wird wie durch Aufspritzen. Einige Erzeuger kommen auf bessere Ergebnisse, indem sie dem Wein getrocknete Trauben hinzufügen - die gleichen, die auch für Amarone verwendet werden.

Vorgestellt und kommentiert werden uns die Weine von

Klaus PLATTER

Önologe und Direktor der Gutsverwaltung Laimburg
(Versuchszentrum und Landeskellerei des Landes Südtirol)

Bonmots aus dem Munde von Klaus Platter:

- "im Wein widerspiegelt sich der Charakter der Trauben"
- "ein gutes Glas Wein ist das Sinnbild für Wohlgefühl und Sinnlichkeit"



Die Familie Kuster vom **Hotel Restaurant Stalden** in Berikon garantiert für ein stilgerechtes Nachtessen, das uns ein weiteres Mal zeigen wird, dass die Götter Bacchus und Lukullus wohl eineiige Zwillinge gewesen sein müssen!

Wir freuen uns, wenn wir Sie zur GV und Jahresschlussdegustation 2005 im Stalden begrüßen dürfen. Die Kosten für das 5-gängige Nachtessen, alle Weine, Mineralwasser und den Kaffee betragen Fr. 120.- für Mitglieder und Fr. 130.- für Gäste.

Benützen Sie das Geissmann-Postauto (Spezialfahrplan in der Beilage)!

Anmeldetermin: Spätstens 10.11.2005 (per Post, Fax oder E-Mail) an unser Sekretariat. Bitte beachten Sie, dass wir aus Platzgründen nicht mehr als 130 TeilnehmerInnen an dieser GV berücksichtigen können und Anmeldungen von Mitgliedern bevorzugt behandeln müssen.

Freundliche Grüsse

FREIÄMTER WEINFREUNDE

René Saxer, Präsident

Marthe Liechti, Sekretärin

Sekretariat: Marthe Liechti
5610 Wohlen, Glärnischweg 9
Tel. 056 622 88 52 / Fax 056 622 91 66
e-mail: eliechti@swissonline.ch

Bank:
Neue Aargauer Bank
5610 Wohlen
Konto-Nr. 617152-41-41

Weine

Tocai Friulano 2004
Ronco del Gelso, Cormons/Friuli

Soave Classico 2004
Claudio Gini, Monteforte d'Apone/Veneto

Sauvignon Collio Segre 2004
Castello di Spessa, Capriva del Friuli

Bardolini Superiore Santa Lucia 2003
Claudio Gini, Monteforte d'Apone/Veneto

Refosco del Peduncolo rosso 2003
Azienda Forchir, San Giorgio/Friuli

Merlot Graf de la Tour 2001
Villa Russiz, Capriva del Friuli

Valpolicella Classico 'I progni superiore' 2002
Le Salette, Fumane/Veneto

Cabernet Zuc di Volpe 2002
Volpe Pasini, Torreano/Friuli

Amarone Classico 2000
Allegrini, Fumane/Veneto

Piccolit Il Principe 2002
Fantinel, Spilimbergo/Friuli

Menu

**Käse-Tomaten-Quiche
mit Garniture**

**Red Snapper Filet
unter der Olivenkruste
an Kräuterjus**

**Gefüllte Maispouardenbrust
mit Mozzarella und getrockneten Tomaten
an Balsamico-Jus,
buntes Gemüse und Bramatapolenta**

**kleiner Käseteller
mit
Taleggio, Peccorino und Parmigiano**

**Marsala-Zabaione auf Früchten
serviert mit Cantucci**

Traktandenliste

1. Begrüssung
2. Protokoll der 22. GV vom 6.11.04
3. Jahresbericht 2005 des Präsidenten
4. Jahresrechnung 2005
5. Mitgliederbeitrag 2006
6. Aufnahme Neumitglieder
7. Wahl eines neuen Revisors
8. Provisorisches Jahresprogramm 2006
9. Umfrage und Verschiedenes