

# Weinreise Friaul

## 17. Clubmeisterschaft und Weinreise ins Friaul 17. - 20. Juni 2012

Meine zweite Weinreise mit dem 1. Club der Sommellerie Österreich führte mich am Sonntag, 17. Juni 2012 in den Karnerhof am Faakersee in Kärnten. Die Anreise dorthin war individuell, deshalb stießen die letzten erst am 18. Juni morgens zu uns.

Wir, die am Sonntag schon angereist sind, genossen bei schönsten Wetter und herrlichster Aussicht auf den Faakersee ein gelungenes Abendessen und köstlichen Wein. Begrüßt wurden wir von dem Organisator der Weinreise, Hans Melcher. Mit dem Schlusspfiff des Fussball – EM – Spiels Deutschland gegen Dänemark gingen wir zu Bett, denn am nächsten Morgen um 7.30 Uhr war Abfahrt gen Italien.

Nach einem tollen Frühstück auf der Terrasse des Karnerhof's versammelten wir uns zum gemeinsamen „Auf – den – Bus – warten“ vor dem Hotel. Mit einer viertel Stunde Verspätung ging es für uns 12 Weinreisende endlich los!

„Triest wir kommen!!!“

Auf dem Weg dorthin hatten wir viele schöne Stationen!

Die Erste war das Weingut Jermann, welches wir nach 2 Stunden Fahrt erreichten. Francesca (zuständig für den Verkauf) und heiße 38°C begrüßten uns in Dolegna del Collio. Sie zeigte uns das schön gestaltete Außengelände von dem Weingut, mit einem tollen See, einem Ein – Loch – Golfplatz und einem großen Sandstein, der für den Boden im Friaul Collio steht; Sie erklärte auch, das die Familie Jermann 2 Weinkeller besitzt. Der eine im Friaul Collio (Ruttars) und der andere im Friaul Isonzo (Villanova). Im kühlen Keller kam Lorenza hinzu, die Kellermeisterin für das Weingut. Sie erklärte uns sehr viel, vom Schwefelgehalt im Wein bei Schraubverschluss und Korkverschluss über die computergesteuerten Temperaturen beim Vergären zu den österreichischen Wurzeln der Familie Jermann. Im Anschluss daran, wurden wir in den Verkostungsraum geführt und bekamen gute Weine und Speisen kredenzt:

Vinnae Ribolla Gialla 2011  
Pinot Grigio 2011  
Vintage Tunina 2010 Magnum (Pinot Grigio)  
Red Angel 2009 Magnum (90% PN / 10% BF)  
Vigna Truss 2006 Picolit Vino dolce della casa 2008 (Pignolo)

S. Daniele Prosciutto selected und aged by our own

\*\*\*

Homemade vegetable soup with spelt and barley all ingredients from our own vegetable garden and organic production

\*\*\*

Beef stew with roasted polenta with „Bianco Perla“ flour from our own organic production

\*\*\*

Ripe Cheese

\*\*\*

## Homemade „Tania“ cakes

Wir bekamen auch 2 Weine blind und sollten sagen was sich im Glas befindet. Das Verblüffende an der Sache war, das es sich, beide male, um den Chardonnay Dreams aus demselben Jahrgang gehandelt hat, nur das einer einen Schraubverschluss hatte und der Andere einen Korkverschluss. Den Unterschied hat man wirklich geschmeckt. Nach der Verabschiedung saßen wir wieder im Bus und wurden zu der nächsten Station gefahren.

Nach 1 ¼ Stunden erreichten wir das Weingut von Edi Kante in Duino Aurisina kurz vor Triest. Begrüßt wurden wir von Hannes Tschernjak, Wolfgang Murr, Edi Kante und seinem Neffen Geron. Als Willkommensgruß bekamen wir den Brut KK Spumante aus der Magnumflasche, was eine tolle Erfrischung war. Edi Kante erzählte uns, das er pro Jahr 50 Kartons Champagner für sich eingekauft hat und ihm das auf Dauer zu teuer wurde und deshalb seit 1997 selbst Schaumwein produziert, nach der traditionellen Methode. Danach ging es über eine Treppe in den kreisrunden, 18 m tiefen Weinkeller. Diesen hat er mit Dynamit im Wert von 50 000 € in das Karstgestein sprengen lassen. Dadurch hat der Keller sehr schöne Natursteinwände und wir durften in diesem Ambiente interessante Fassproben kosten.

Vitovska, Malvasia, Chardonnay, Sauvignon Blanc aus dem Jahr 2011;

Vitovska, Malvasia, Chardonnay, Sauvignon Blanc aus dem Jahr 2010;

La Bora di Kante – Chardonnay 2009 Selezione;

Danach verließen wir den kühlen Keller und durften an einem sehr großen Steintisch unter schattenspendenden Bäumen platz nehmen, wo wir mit so vielen kalten Speisen versorgt wurden, das sich der Tisch bog. Dazu gab es wieder Weine zu kosten mit Erklärungen von Edi Kante.

Sauvignon Blanc 2009

Sauvignon Blanc 2006 Selezione

PiKante – Pinot Bianco 2006 Selezione

Vitovska 2004 Selezione

La Bora di Kante – Chardonnay 2001 Selezione Magnum

Vitovska 1997 Selezione

Zum Abschied gab es nochmal Schaumwein aus dem Jahr 2001, den Edi Kante am Tisch degogierte. Die Flasche köpfte er, sehr beeindruckend, mit einem Weinglas. Leider ging der Besuch bei Edi Kante viel zu schnell zu Ende und schon saßen wir wieder im Bus auf dem Weg zu der Illy Kaffeuniversität nach Triest.

Die Fahrt war sehr imposant, wir sahen Triest von oben und hatten einen schönen Blick über das Mittelmeer. Nach 1 ¼ Stunden busfahren sind wir bei Illy in Triest angekommen. Wir sind ausgestiegen und der Duft nach frischem Kaffee stieg uns in die Nase. Silvia begrüßte uns und gab uns einen kurzen Einblick in die Kaffeeherstellung und in die Mengen an Kaffee, die Illy pro Tag röstet (90 Tonnen pro Tag). Zum Verkosten gab es keinen Wein, sondern Espresso aus verschiedenen Ländern, wie Äthopien, Brasilien und einem Blend aus den beiden Ländern mit normaler Röstung. Nach dieser Lehrstunde fuhren wir zu unserer Unterkunft.

Nach kurzer Fahrt kamen wir im Grand Hotel Duchi D' Aosta an und hatten kurz Zeit uns Frisch zu machen. Um 20 Uhr trafen wir uns im Restaurant des Hotels zum Abendessen. Wir hatten eine schöne Tafel auf dem Piazza Unità D'Italia. Das 7 – gängige Abendmenü wurde mit Weinen von Russiz Superiore und Zuani Vigne begleitet, von Patricia und Marco Felluga vorgestellt.

Chef Welcome e Prosecco di benvenuto

Carpaccio di Branzino di Pirano  
2011, Pinot Grigio, Russiz Superiore

Baccalá alla Amatriciana  
2011, Sauvignon Blanc, Russiz Superiore

Risotto e Capesante  
2009, Collio Bianco Riserva, Zuani

Foie Gras  
2009, Col Disore, Russiz Superiore

Guancetta di Vitella al Terrano  
2006, Degli Orzoni Rosso Riserva, CS/M/CF, Russiz Superiore

Flan di cioccolato Valrhona  
2008, Moscato Rosa, Marco Felluga

Kurz nach 1 Uhr wurden wir vom Nachtportier „höflichst“ gebeten die Runde aufzulösen. So ging ein sehr interessanter Tag zu ende und es hieß schnell schlafen, die Nacht ist kurz.

Um 7. 45 Uhr saßen wir schon wieder im Bus und es ging zum Weingut Vie de Romans. Nach gut 2 Stunden Fahrt wurden wir von Franco Gallo begrüßt. Er erklärte uns die Besonderheiten des Bodens und des Klimas im Weingarten, danach ging es in den Weinkeller. Dort bekamen wir sehr große pneumatische Pressen zu sehen, viele Holzfässer und den Raum, in dem die Flaschen bis zur Auslieferung lagern. Zum Schluss waren wir im Verkostungsraum angekommen und bekamen sehr gute Weine zum Probieren:

Dolee Friulano, 2010  
Dis Cumieris Malvasia Istriana, 2010  
Ciampagnis Vieris Chardonnay, 2010  
Piere Sauvignon, 2010  
Piere Sauvignon, 2009  
Vieris Sauvignon, 2010  
Vie di Romans Chardonnay, 2010  
Dessimis Pinot grigio, 2010  
Dessimis Pinot grigio, 2009  
Dut'Un 2009  
Piere Sauvignon, 1995  
Flors di uis, 1995  
Dessimis Pinot grigio, 1996

Eine kleine Stärkung durfte im Anschluss nicht fehlen, so gab es Parma Schinken und Käse mit Brot. Dann stiegen wir wieder in den Bus und fuhren zum nächsten Weingut.

Nach 1 Stunde erreichten wir das Weingut Venica & Venica. Begrüßt wurden wir von Hermann Döllner und Ornella Venica. Vorbei ging es an alten Traktoren, u.a. Porsche Diesel, in den Weingarten, wo uns Frederico viel zur Arbeit im Weingarten erklärte. Venica produziert auch Schaumwein, was dabei schön anzuschauen war, ist ihr Rüttelpult aus Fassdauben. Venica produzierte den Merlot Insieme 2001, von dem der Erlös des Verkaufs den Opfern der japanischen Tsunami- und Erdbebenkatastrophe im März 2011 zugute kam. Auf einer Terrasse verkosteten wir die Weine des Weingutes.

Ribolla Gialla, L'Adelchi  
Pinot Bianco  
Friulano  
Pinot Grigio, Jesera  
Sauvignon, Ronco del Ceró  
Sauvignon, Ronco delle Mele  
Merlot, Insieme

Nebenbei gab es Köstlichkeiten vom kalten Buffet. Nach einem kurzem Blick (und leider nicht einem kurzem Eintauchen) auf die tolle Poolanlage der Familie, stiegen wir wieder in den warmen Bus und fuhren zu der letzten Station unserer Friaul – Weinreise.

Nach 1 Stunde fuhr erreichten wir in dem Ramandolo – Gebiet das Weingut der Familie Dri. Begrüßt wurden wir von Stephania Dri, die uns gleich das besondere Klima des Weingartens erklärte. Die Region ist öfters von Hagel betroffen, so haben sie sich dort einen interessanten Hagelschutz einfallen lassen. Sie spannen nämlich Netze ganz eng an die Rebstöcke, so kann der Hagel keinen Schaden anrichten. Dri hat eine Rebfläche von 10 ha. Sie produzieren neben Süßwein und trockenem Wein auch Grappa, Olivenöl und Fruchthutneys. Nach der Kellerbesichtigung, mit dem Vater Gorgio Dri, ging es zum Kosten, welches ganz interessant mal mit Olivenöl begann. Danach durfte der Wein aber nicht fehlen. Zum kosten gab es:

2010, Sauvignon Blanc  
2008, Merlot  
2007, Ciopettino  
2008, Refosco  
2006, Il Roncat Rosso  
2008, Ramandolo  
2006, Il Roncat Ramandolo  
2008, Piccolit

Daneben gab es wieder Prosciutto – Häppchen. Zum Schluss haben wir noch Mitbringsel gekauft und mussten, wieder einmal, viel zu früh weiter fahren. Auf ging es zurück nach Österreich zum Karnerhof.

Nach 2 ¼ Stunden fuhr, kurz nach 19.00 Uhr erreichten wir unsere Bleibe in Kärnten und trafen uns um 20. 15 Uhr zum Abendessen auf der wunderschönen Terrasse des Hotels.

Nach einer kurzen Ansprache von Herrn Pfefferkorn, in der er den Wanderpokal an den Vorjahressieger der Clubmeisterschaft Günter Singer übergab und Katharina Greifenstein offiziell im Club aufgenommen wurde, gab es ein 4 – Gang Menü mit einer Weinbegleitung von Getränke Wagner, welche von Sebastian Waibel dokumentiert wurde. Zu speisen gab es:

Gemüse  
Kleiner Gruß aus unserem Garten

2009, Vitovska DOC, Matej Lupinc  
2009, Vitovska DOC, Benjamino Zidarich

#### Bachsaibling

In Mohnöl gebeizt, Gin Tonic Gurke, Verjus, Erdäpfelschaum, Sicher Kaviar  
2006, Terre Alte DOC, Magnum, Livio Felluga  
2008, Malvasia DOC, Sandi Skerk  
2008, Malvasia DOC, Benjamino Zidarich

#### Nockberge Milchkalb

Filet in Buttermilch gegart, Brokkoli & Spargel  
2004, Sosso DOC, Doppelmagnum, Livio Felluga

#### Herzkirschen

Herzkirschen mit Grand Cru Schokolade und Pistazien  
2010, Clos des Corbassières, Vieilles Vignes, Chasselas, Domaine Cornulus, Schweiz

Nach einem geselligen Abend gingen alle ins Bett, denn am nächsten Morgen stand eine weitere Herausforderung an.

Die Clubmeisterschaft:

Nach einem Frühstück auf der Terrasse traten wir um 9. 00 Uhr frisch, fromm, fröhlich und frei zur 17. Clubmeisterschaft an. Es war nur ein kleiner Teilnehmerkreis von 10 Mitgliedern. Präsident Franz Pfefferkorn, Klaus Silberbauer, Hans Telser, Katharina Greifenstein, Helmut Jörg, Karl Heinz Pale, Christian Scharl, KR Peter Morandell, Günter Singer, Gebi Walch;  
Nach einer kurzen Erklärung der Spielregeln von Franz Egger und Hans Melcher ging es los.

Es mussten immer die Weine im Glas zu dem richtigen Wein in der Liste zugeordnet werden.

#### Der 1. Flight: Kärntner Weine

2011 Grüner Veltliner, Lippitz St. Paul  
2011 Sauvignon blanc, Janko, Ettendorf, St. Paul  
2011 Chardonnay, Klade, St. Michael im Lavanttal  
2011 Riesling, Gartner, Lavanttal  
2010 Chardonnay, Kegley/Lexer, Karnburg, Klagenfurt

Es gab pro richtig zugeordneten Wein einen Punkt. Es war gar nicht so einfach, so oft verkostet man ja die Weine aus Kärnten nicht und diese schmecken ganz anders als die selben Rebsorten aus den gängigeren Weinbaugebieten.

Nach der Auflösung gab es auch eine Auflockerung der Geschmacksnerven in Form von Mozzarella mit Olivenöl.

#### Der 2. Flight: Weißweine aus dem Burgund

Corton Charlemagne Grand Cru, Bonneau Du Martray  
Puligny Montrachet, L. Jadout  
Chardonnay Borgogne, Bouchard

Meursault, AC, Mikulski  
Chablis, 1er Cru, Fourchaume, Colombier

Es gab mal wieder pro richtigen Wein einen Punkt und für den richtigen Jahrgang einen Halben. Das war gerade das knifflige an dem Flight, das man nicht einmal das Alter des Weines wusste. Denn man darf nicht vergessen, es ist alles die selbe Rebsorte. Wirklich knifflig!

Danach gab es wieder eine Kleinigkeit zum Essen. Es gab ein Sardinenfilet auf Weißbrot mit Ruccola.

Der 3. Flight:  
Weißweine aus Slowenien

- 2004 Chardonnay, Movia
- 2008 Laski Rezling (Welschriesling), Weingut Sturm
- 2008 Pinela, Weingut Sturm
- 2010 Pullus, Sivi Pinot (Grauburgunder), Weingut Ptuj
- 2007 Chardonnay, Selekcija, Weingut Simcic

Wieder gab es einen Punkt pro richtigen Wein. Dieser Flight war auch nicht einfach. Denn die Weine aus Slowenien trinkt man nicht jeden Tag.

Nach dem Wein gab es Schinken mit Feigen zum Speisen und dann kam auch schon der letzte und alles entscheidende Flight.

Der 4. Flight:  
Rotweine aus dem Friaul

- 2005 Pignolo, Dorigo, Buttrio
- 2009 Merlot, Campo Del Viotto, Scarbolo, Lauzacco/Pavia
- 2007 Cabernet Sauvignon, Villa Russiz, Capriva
- 2009 Cabernet Franc, Russiz Superiore, Capriva

Pro richtigen Wein gab es wieder einen Punkt. Um zu vermeiden, das es mehrere Sieger bei der Meisterschaft gibt, sollte man den Einkaufspreis von jedem Wein schätzen. Derjenige der dem tatsächlichen Weinpreis am nächsten lag, bekam einen weiteren Punkt.

Dann wurden das letzte mal die Blätter eingesammelt und es ging an die endgültige Auswertung.

Hier die ersten 3 Plätze der Meisterschaft:

1. Katharina Greifenstein
2. Klaus Silberbauer
3. KR Peter Morandell und Gebi Walch

Nach der Meisterschaft gab es noch ein kleines Mittagessen unter den Bäumen auf der Terrasse des Hotels.

Zum Aperitif gab es Champagner aus dem Hause Ruinart und zu den 3 Gängen gab es ausgewählten Weiß- und Rotwein, u. a. Blaufränkisch Perwolff vom Weingut Krutzler.

Salat von Hans Melcher am Buffet zubereitet

\*\*\*

Hausgemachte Nudel mit Lachs

\*\*\*

Warmer Gorgonzola mit Melone

Nach dem vorzüglichen Mittagessen löste sich unsere Runde nach 4 Tagen wieder auf. Viele traten die Heimreise, einige aber auch eine Weiterreise an. Wir danken Hans Melcher mit dem gesamten Team des Karnerhof's für die schönen Momente am Fakersee und die tolle Reise ins Friaul.

Bis bald,

Katharina Greifenstein