

Das Weingut Aquila del Torre im Friaul: Authentische Weine aus biodynamischem Weinbau

9. September 2019

Genau genommen **begann** alles im Jahr **1904**, als **Cavaliere Sbuelz** ein Stück **Land kaufte** östlich des kleinen Dorfes **Savorgnano del Torre** im **nördlichen Teil** der **Colli Orientali del Friuli**. Neben zahlreichen **Obstsorten** standen hier einige **Rebstöcke** mit **begrüntem Rebzeilen**, deren **Gras** **Pferde, Kühe** und **Schafe** bekamen. Schon **Anfang der 20er Jahre** hatte der **Cavaliere** den **Besitz** durch **Zukäufe** auf **111 Hektar** ausgedehnt. **1996** **erwarb Claudio Ciani** das **Anwesen** bei **Savorgnano**, stellte den **Betrieb auf Weinerzeugung** um und **gründete** das **Weingut Aquila del Torre**. Der Name bedeutet **Adler des Torre** und bezieht sich auf das **lokale Flüsschen Torre**. Auch der **Adler** kommt nicht von ungefähr, bilden doch die von **Wald** umgebenen **Weinberge** aus der **Luft** gesehen die **Form eines Flügels**. Der **Ausblick** von dem auf einer **Anhöhe** liegenden **Weingut** über die **Hügel** ist **beeindruckend** - weit geht der **Blick** auf die **Umgebung** bis nach **Udine**.

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 bedeutende Weißweine und durch eine große Anzahl autochthoner Rebsorten.

Claudio Ciani wirtschaftete von Anfang an nach ökologischen, nachhaltigen Grundsätzen. Seit 2013 ist das Weingut von der ICEA nach den Maßstäben der EU als Bioweingut zertifiziert. 2015 vollzog **Claudio Ciani** den Schritt zum biodynamischen Weinbau. Dafür hatte ihn sein Sohn **Michele** begeistert, der an der Universität von Udine Önologie studierte und nach Rückkehr von einem Praktikum im Elsass bei **Olivier Humbrecht** umfassende Kenntnisse über den biodynamischen Weinbau mitbrachte. **Michele Ciani** ist nunmehr in dritter Generation im Weingut tätig und arbeitet als Kellermeister eng mit Vater **Claudio** und mit seiner Schwester **Francesca** und ihrem Ehemann **Pier** zusammen. **Francesca** und **Pier** sind für Vertrieb und Marketing verantwortlich und betreuen das Projekt **Oasis Picolit**: Seit 2004 fördert Familie **Ciani** damit die autochthone Rebsorte **Picolit**, die sie anders als die meisten Winzer der Region trocken ausbaut. Zugleich werden mit dem Projekt die speziellen Eigenarten des Terroirs bei **Savorgnano** bekannt gemacht.

Das Weingut **Aquila del Torre** bewirtschaftet heute 18 Hektar Rebfläche bei **Povoletto**, südlich von **Savorgnano**. Weitere 66 Hektar werden für die Landwirtschaft genutzt oder sind dicht bewaldet. In den Wäldern leben viele Insekten, mit denen sich die Schädlinge im Weinbau in Schach halten lassen. Die zumeist terrassierten Weinberge liegen zwischen 175 und 350 Metern über dem Meeresspiegel, teilweise sogar in einer Kessellage. Die Parzellen in den höchsten und steilsten Hanglagen sind mit **Riesling** bestockt. Die Böden in den Weinbergen bestehen zumeist aus **Eozän-Mergel**, **Ponka**

oder Flysch genannt, der häufig mit Kieselsteinen durchsetzt ist. Ponka ist sehr kalkreich durch maritime Fossilien aus dem Urmeer, kann aber zerfallen und sich in entkalktem Ton auflösen. Da Ponka-Böden porös sind, speichern sie ohne die nur an wenigen Stellen vorkommenden Tonauflagen kaum Wasser. Die Rebstöcke müssen sich anstrengen und Mineralik und Aromen aus der Tiefe fördern. Das Mikroklima wird fast überall durch die mediterrane Luft aus dem Süden bestimmt, die Kette der Julischen Voralpen hält kalte Winde aus dem Norden ab. Die Weinberge des Weinguts sind noch einmal durch die umliegenden Wälder geschützt und erfreuen sich großer Höhen- und Temperaturunterschiede zwischen den Bergen und dem darunter liegenden Flusstal des Judrio. Die Reben profitieren von den Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen, die Aromen, Geschmack, Farbe und Tiefe steigern.

Angebaut werden im Weingut Aquila del Torre die Rebsorten Sauvignon Blanc, Friulano, Picolit, Riesling, Refosco und Merlot. Die meisten Arbeiten in den Weinbergen werden per Hand durchgeführt, insbesondere erfolgt die Ernte manuell. Die Begrünung der Rebzeilen war 2006 Gegenstand einer bemerkenswerten Studie der Biologieabteilung der Universität Udine, die 237 Pflanzenarten unter den Rebstöcken identifizierte, was weit über der Norm von 25 Pflanzenarten in Weinbergen liegt. Im Keller wird mit minimalen Eingriffen beim Keltern gearbeitet und auf Überflüssiges verzichtet. Es wird spontan vergoren, die Weine reifen lange auf den Hefen. Abgefüllt werden jährlich rund 50.000 Flaschen, von denen die erstrangige Linie mit den Initialen von Aquila del Torre, AT, gekennzeichnet ist. Die künstlerisch

einzigartigen Flaschenetiketten hat **Davide Bevilacqua** von **Mumble Design** entworfen.

Familie Ciani hat ihr **Leben** ganz auf den **Wein** ausgerichtet und betreibt den **Weinbau** mit **großer Liebe** für die **Natur**. Die **Weine** sind für sie der **Abdruck** ihres **Terroirs**, das mit **Respekt** gegenüber den **Kapriolen der Natur** **innovativ herausgearbeitet** wird. **Erkennungsmerkmale** sind hierbei besonders **Frische** und **Mineralität**. Inzwischen sind die **Weine** von **Aquila del Torre** **mehrfach ausgezeichnet** worden. Von **Decanter** gab es 2011 eine Silbermedaille, im italienischen Weinführer **Veronelli** gab es hohe Ratings, der **Gambero Rosso** bewertete die **Weine viermal** mit **zwei Gläsern** und **zweimal** mit **einem Glas**.

Zum **Weingut Aquila del Torre** und zum **Oasis Picolit Projekt** gehört das **B&B Oasi Picolit** mit drei geschmackvoll eingerichteten **Zimmern** im **Oberstock** des **Gutsgebäudes**. Man hat einen grandiosen **Ausblick** in die **Ebene** und bekommt von **Familie Ciani** geführte **Touren** und **Weinverkostungen** angeboten.

Wir konnten **sechs** **Weine** des **Weingut Aquila del Torre** verkosten.

2018 Friulano Friuli Colli Orientali

Friulano war einst als **Tocai Friulano** aus dem norditalienischen Friaul bekannt und musste 2007 nach einer Entscheidung des **Europäischen Gerichtshof** im **Rechtsstreit** zwischen **Ungarn** und **Italien** umbenannt werden. Grund war die **Verwechslungsgefahr** mit dem berühmten ungarischen **Tokajerwein** aus der Rebsorte **Furmint**.

Der **2018 AT Friulano Friuli Colli Orientali** wurde aus verschiedenen Partien **assembliert**, von denen einige im **Stahltank**, andere in **Betonbottichen** und vorbelegten **Holzfässern** vergoren wurden. Danach lag der Wein noch **8 bis 10 Monate** auf der **Feinhefe** mit vorsichtiger **Battonage**. Auf dem **Etikett** ist das **Profil** einer **Frau** zu sehen, aus deren **langgestrecktem Kopf** **Rebwurzeln** wachsen und die **Verbindung** mit den **Ursprüngen** und dem **Terroir** andeuten.

Aus dem strohgelb glänzenden **Glas** schickt der **Friulano** dezente Fruchtnoten von Zitrusfrüchten, Birnen und getrockneten Aprikosen. Dazu schweben **Düfte** von Mandeln, Wiesenblumen, Akazienblüten und kräutrige Elemente bis zu getrocknetem Heu herum. Im **Mund** öffnet er sich nach kurzer Zeit mit herrlich frischen Noten von Zitrus, Nüssen und etwas Marzipan. Die **Säure** ist mild und von einem klaren **mineralischen Rahmen** umgeben. Beides unterstützt einen **markant saftigen, süßlich-süffigen** und **schön cremigen Abgang**. Das ist ein **Wein ohne Ecken und Kanten** für **alle Gelegenheiten**, der aber nicht nur **gradlinig** und **frisch**, sondern auch **komplex** und **beschwingt** zugleich auftritt. Er begleitet gerne eine sommerliche Terrassenparty, aber auch eine Vorspeise mit San Daniele-Schinken oder eine gegrillte Dorade.

2017 AT Bianco Oasi Friuli Colli Orientali DOC

Das ist schon eine gewisse **Rarität** im **Colli Orientali del Friuli**, weil nur sehr **wenige Winzer** die Rebsorte Picolit **trocken** ausbauen. Denn **Picolit** ist die **einzigste Rebsorte**, die unter der **Colli Orientali del Friuli Picolit D.O.C.G.** für die **Herstellung süßer Weine** zugelassen ist. Obendrein ist die Sorte im Weinberg **anfällig**, der Ertrag **ungewiss** und **zumeist gering**, so dass etliche **Weingüter** in den letzten Jahren ihre **Picolit-Flächen** gerodet haben. Die **Trauben**

stammen von über **15 Jahre alten Rebstöcken**. Der Wein **reifte** rund **12 Monate** in **Eichenfässern** und durchlief die **malolaktische Gärung**.

In der **Nase** tauchen samtige **Aromen** auf von Jasminbüten, Quitten und kandierten Limonen, dazu ein Touch Vanille, kleine Balsamico-Akzente und klitzekleine Töne von Steinen und Holz nebst einem ganz leichten Botrytis-Hintergrund. Dass die **Picolit Trauben** bei **Vollreife** sehr **süß** sind, bildet sich unverkennbar **im Bukett** ab, so dass der erste **Schluck** spannend wird: Der Wein ist mit seinem **prägnanten Säurerahmen** und der **intensiven Mineralität trocken**, doch auf der **Zunge** drängeln sich süßliche, sehr vielfältige Eindrücke von weißen Blüten und gelben Früchten wie Aprikosen und Quitten, aber auch Waldhonig und Vanille. Alles gemeinsam trägt ein langes, süffiges, zuweilen pointiert pikantes Finale. Das ist ein faszinierend **janusköpfiger Wein** mit einem **kraftvollen herzhaften, frischen Ausdruck**, der uns mit seiner **raffinierten sensorischen Einzigartigkeit, Komplexität und Eleganz begeistert**. Servieren Sie ihn zu einer großen Platte mit verschiedenen italienischen Käsesorten.

2017 AT Sauvignon Blanc Friuli Colli Orientali DOC

Jetzt kommen wir zur **weißen Sauvignon Abteilung** des Weinguts. Die **Sauvignon Blanc Trauben** sind sehr **widerspenstig**, was die **Spontanvergärung** angeht. Also hat **Michele** die **Methode Pied de Cuve** (Fuss des Fasses) aus der vermeintlichen Mottenkiste geholt. Er hat **vor** der eigentlichen **Lese** einige **einwandfreie** und **gesunde Trauben abgepflückt** und zu einer Art **Hefeansatz verarbeitet**, wobei er noch **hefeverdächtige Wildblumen hinzugefügt** hat. Wenn diese **Mixtur** aus den vor Ort vorhandenen Hefen **begonnen** hat zu **gären**, ist es soweit: Die **Trauben** werden **abgeerntet** und die

Maische mit der **Hefelösung geimpft**. Mehr **Terroir** kann man nicht in den Wein bringen. Der **Wein reifte 8 bis 10 Monate** lang auf der **Feinhefe** in **Stahltanks** mit schonender **Battonage**. Nur ganz **wenige Partien** kamen ins **große Holz**. Auf **malolaktische Gärung** wurde generell **verzichtet**.

Wir **schnüffeln** an klaren, präzisen **Aromen** von tropischen Früchten, Zitrus, Aprikosen, weißen Pfirsichen und kleinen vegetabilen Spitzen. Schon dabei fällt eine **frische Mineralik** in Richtung Feuerstein auf, die auch geschmacklich prägnant hervortritt. Auf der **Zunge** gibt der Wein sich **geschmeidig** und **harmonisch** mit einer kaum zu zügelnden **Frische**, die von der für einen weißen Sauvignon erstaunlich lebendigen **Säure** und der deutlichen, leicht salzigen **Mineralität** generiert wird. **Fruchtnoten** von Ananas, Zitronen, Limetten, Stachelbeeren und weißen Johannisbeeren kommen an und werden in ein **langes schmelziges Finish** mitgenommen. Ein geborener Sommerwein, der auch gerne ein edles italienisches Spargelrisotto eskortiert.

2017 AT Sauvignon Blanc Primaluce

Die **Trauben** für diesen Wein stammen aus der nach Südosten ausgerichteten, **extrem steilen Lage Vît dai Maz**, dem Weinberg der Verrückten. Er ist **terrassenförmig** angelegt und hat einen sehr lehmigen **Boden** aus Mergel und Sandstein. **Vergoren** wurde **spontan** in **Barriques** aus französischer Eiche vergoren, in denen dann der Wein noch **12 Monate reifte**.

Jetzt sind wir bei einer **ganz anderen Sauvignon Blanc Stilistik**. Das intensive **Bukett** geht in Richtungen eines großen Korbs exotischer Früchte mit Zitrus, dazu balsamische Kräuter und geheimnisvolle

süßliche Gewürze. Am **Gaumen** kommen die exotischen Fruchtrichtungen ebenfalls expressiv zum Ausdruck, dazu eine ausgeprägte **Mineralik** und feine **Röstaromen**. Er geht mit gut integrierter **Säure** in einen reichhaltigen, geschmeidigen und herrlich cremigen **Abgang**. Das ist ein **vollmundiger, sonnendurchfluteter Sauvignon Blanc**, der **weich** und **warm** den Mund füllt. Er passt hervorragend zu einem edlen Hummergericht, aber auch zu Pasta mit einer Meeresfrüchte-Fisch-Soße.

2016 AT Merlot Friuli Colli Orientali DOC

Die **Trauben** wurden im **Stahltank vergoren**, der **Wein** kam zur **malolaktischen Gärung** in **Zementtanks** und in **große Holzfässer**, danach wieder ins **Edelstahl** für **12 Monate**.

Interessanter Weise schlägt auch dieser **Rotwein** ähnlich wie die **Weißer** von **Aquila del Torre** eine **Frische-Richtung** ein, die für einen **Merlot** **ungewöhnlich** ist und die man wohl dem **Terroir** des **Friuli Colli Orientali** zu **verdanken** hat. Im **Glas** glänzt er in einem dunklen Rubinrot. In der **Nase** wollen rote Beerenfrüchte wie Brombeeren und echte Waldheidelbeeren die ersten sein, dann folgen reife Kirschen, einige Zwetschgen, Veilchen, wilde Kräuter und eine schöne breite Würze. Auch im **Mund** zeigt der Merlot eine erstaunliche Fruchtigkeit, die von einer weichen Holzwürze mit leicht rauchigen Nuancen begleitet wird. **Gut strukturiert** und **mediterran gewürzt** kommt im **Finale** noch eine kleine Schokoladenseite zum Vorschein. Ein **runder, weicher Merlot** mit einer **pointierten Frische**, einem **distinguierten Ausdruck** von **Mineralik** und einer **zarten Eleganz**. Reichen Sie ihn zu einem Fasan aus dem Rohr oder zu einem würzigen Fleisch-Eintopf.

2015 AT Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Colli Orientali DOC

Refosco ist eine autochtone Rebsorte aus dem Friaul, Refosco dal Peduncolo eine Varietät. Ihren Namen hat sie von den rotgefärbten Stielen. Refosco-Weine werden neuerdings in einer modernen Version weniger robust und hart hergestellt, um sie zugänglicher zu machen und ein größeres Publikum zu erreichen. Idealerweise sollen die modernen Refoscos Alternativen zu Dolcetto oder Beaujolais bieten. Das Geschmacksbild der neuen Version ähnelt oftmals einem Blaufränkischen oder Lemberger. Der Wein von Aquila del Torre ist ähnlich ausgebaut wie der Merlot, also Mazeration auf der Maische, Spontanvergärung im Stahl, malolaktische Gärung in Zementtanks und zwölf Monate Reifung wiederum im Edelstahl.

Der 2015 AT Refosco dal Peduncolo Rosso leuchtet das Glas granatrot bis violett aus. Er verströmt eine wilde, reife Fruchtigkeit und Würze, die ungemein lebendig wirkt. Im Vordergrund erscheinen Heidelbeeren, Brombeeren, Pflaumen und süßliche Gewürze. Aus dem Hintergrund weht ein Hauch mineralischer, pflanzlicher und blumiger Düfte mit einer kleinen Nuance Kakao. Und dann im Mund: Eine saftige Dichte umhüllt die Zunge, unterlegt von Heidelbeeren, schwarzen Kirschen und Brombeeren. Obendrein erschließt sich eine pikante Würze von Nelken, schwarzem Pfeffer und Zimt. Die Säure hat Gripp und vermittelt eine intensiven Frische, ist aber gut eingebunden und passt zu den ausdrucksstarken Tanninen, die für einen Refosco als gezähmt und geschmeidig angesehen werden können. Auch im wärmenden Finish zeigt er energisch, tanninstark und herbwürzig seine starken Konturen. Das ist kein Wein, der betört oder jeden einwickelt, er ist nichts für schwache Gaumen. Aber es ist der perfekte Wein für Liebhaber von Ecken und Kanten, puristisch, ungestüm und markant. Wer sich auf ihn einlässt, genießt

einen **selbstbewussten eigensinnigen, charakterstarken, authentischen Refosco.**

➡ mehr **Infos** über das **Weingut Aquila del Torre**
<https://www.aquiladeltorre.it/en/>

➡ 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