

Pressemitteilung

Ein Walzer von Schioppettino und Polenta: Der Tag des Friauler Weines in Wien

Die Region Friaul präsentiert sich im Museumsquartier Wien mit einem bunten Programm von Weinen und typischen, lokalen Spezialitäten.

Wien, 9. Dezember 2009: Die vielerorts im Friaul spürbare Lebendigkeit der Geschichte gibt dem seit mehr als zehn Jahren von Weinpromotor Wolfgang Obermaier im Rahmen der „Weintage“ organisierten Event eine besondere Note. Sie ist an nahezu allen Ecken und Enden erlebbar und erinnert Bewohner wie Gäste dieses Landes an die schicksalsbehafteten-, glück- wie leidvollen Perioden im Wechsel der Zeiten.

Winzer, teils kleine Weinbaubetriebe, teils mächtige Weingüter, und Produzenten regionaltypischer Spezialitäten sowie ihre Verbände kommen am 19. Jänner 2010 nach Wien und umwerben die heimischen Genießer, Gastronomen und Händler mit Produkten, die anders sind als das hierorts Gewohnte. Im Mittelpunkt stehen Weine aus autochthonen Rebsorten, wie Ribolla gialla, (Tocai) Friulano, Schioppettino, Refosco d.p.r. oder Terrano. Die anderen, international bekannteren Sorten, darunter Sauvignon, Chardonnay, Cabernet franc und Merlot, sind jedoch ebenfalls eine Verkostung wert: Neben den klimabedingten Eigenheiten sind es vor allem die Böden, die die Authentizität der Weine bestimmen. Dazu gesellt sich die im Friaul gepflegene Tradition, Rotweine nicht konsequent im Eichenfaß, sondern manchmal strikt reduktiv im Edelstahl auszubauen, woraus samtige Weine mit plakativer Frucht entstehen, die puren Trinkspaß versprechen und nach dem Verkaufsbeginn keine weitere Flaschenreifung benötigen.

Kleine Betriebe stehen für vielfältige regionale Spezialitäten

Besonders stark vertreten ist diesmal die kulinarische Seite Friauls, die in Österreich viel zu wenig bekannt ist. Tatsächlich findet man dort noch die kleinen Landwirtschafts- und Gewerbebetriebe, beispielsweise Molkereien mit ihrer Käseerzeugung, Speck und Prosciutto-Hersteller, die im Hinterland von Triest

Tag des Friauler Weines in Wien: Museumsquartier, Dienstag, 19. Jänner 2010

beheimateten Olivenölbauern, die Forellenzüchter, die Fleischhauer mit einem atemberaubenden Programm von Salame, Cotechino, Salciccia, Musetto und vieles mehr.

Manche Gewerbebetriebe sind in den Jahren ihrer Tätigkeit gewachsen und zu industriellen Produzenten geworden, ohne deshalb ihre Wurzeln abzulegen: Sie sind heute gesuchte Lieferanten der großen Lebensmittelketten, während die kleinen Produzenten mit ihrer Individualität unter den Fachgeschäften und in der Gastronomie ihre Abnehmer finden.

Weinführer Friaul 2010

Im Rahmen der diesjährigen Veranstaltung stellen die Handelskammern von Gorizia, Pordenone, Udine und Triest die Ausgabe 2010 ihres erfolgreichen, gemeinsamen Projektes vor: Der Weinführer Friaul, Guida ai Vini del Friuli Venezia Giulia, ist soeben erschienen und beschreibt die besten Weine und Weingüter, die in monatelanger Arbeit auf Basis von langwierigen, nach genormten und schriftlich vereinbarten Kriterien durchgeführten Fachverkostungen ermittelt worden sind.

Veranstaltungsdaten und weiterführende links

Ort: Quartier 21 im Museumsquartier Wien (Zutritt über den Haupteingang)

Termin: Dienstag, 19. Jänner 2010, 14 bis 21 Uhr

Eintritt: € 18,- inkl. Kostkatalog, ab 19.30 Uhr 10,-.

Veranstalter: Wolfgang Obermaier – Agrarpromotion Public Relations & Promotions, Wien.

Information: Telefon 01 216 19 45; email: office@agrarpromotion.com

Weiterführende Links

www.weintage.at

www.molinomoras.it

www.facebook.at (Gruppe Friaul
und Gruppe Weintage)

<http://vetrina.confindustria.ud.it/>

www.xing.at (Gruppe Weintage)

www.ud.camcom.it

www.ersa.fvg.it

www.vinidocisonzo.it