

# „Nun muss die EU entscheiden, was Sache ist im Falle des Tocai.“

## Das Malheur mit dem Tocai Friulano. Direktor Palladin und Vizepräsident Zorzettig vom Consorzio Vini Doc Colli Orientali del Friuli über die Zukunft des Tocai Friulano.

**wein.pur:** „Stellen Sie uns bitte das Weinbaugebiet Colli Orientali del Friuli vor!“

**Palladin:** „Die Zone Colli Orientali befindet sich östlich von Udine und reicht von Tarcento im Norden bis nach San Giovanni Natisone und Corno di Rosazzo an der Grenze zu Slowenien im Süden.“

**wein.pur:** „Was ist das Consorzio Vini DOC Colli Orientali eigentlich?“

**Zorzettig:** „Es ist ein Zusammenschluss von Weinbaubetrieben mit rund 200 Mitgliedern. Von den Winzern werden 2.300 Hektar Weingärten bewirtschaftet. Das ergibt eine jährliche Erntemenge von rund 12 Millionen Kilo Trauben.“

**wein.pur:** „Was sind die Aufgaben des Consorzio?“

**Zorzettig:** „Das Consorzio hat zwei Aufgaben: Erstens gewährt es den Mitgliedern Unterstützung in weintechnischer Hinsicht und verfolgt zweitens eine gemeinsame Werbestrategie für die Weine im Gebiet.“

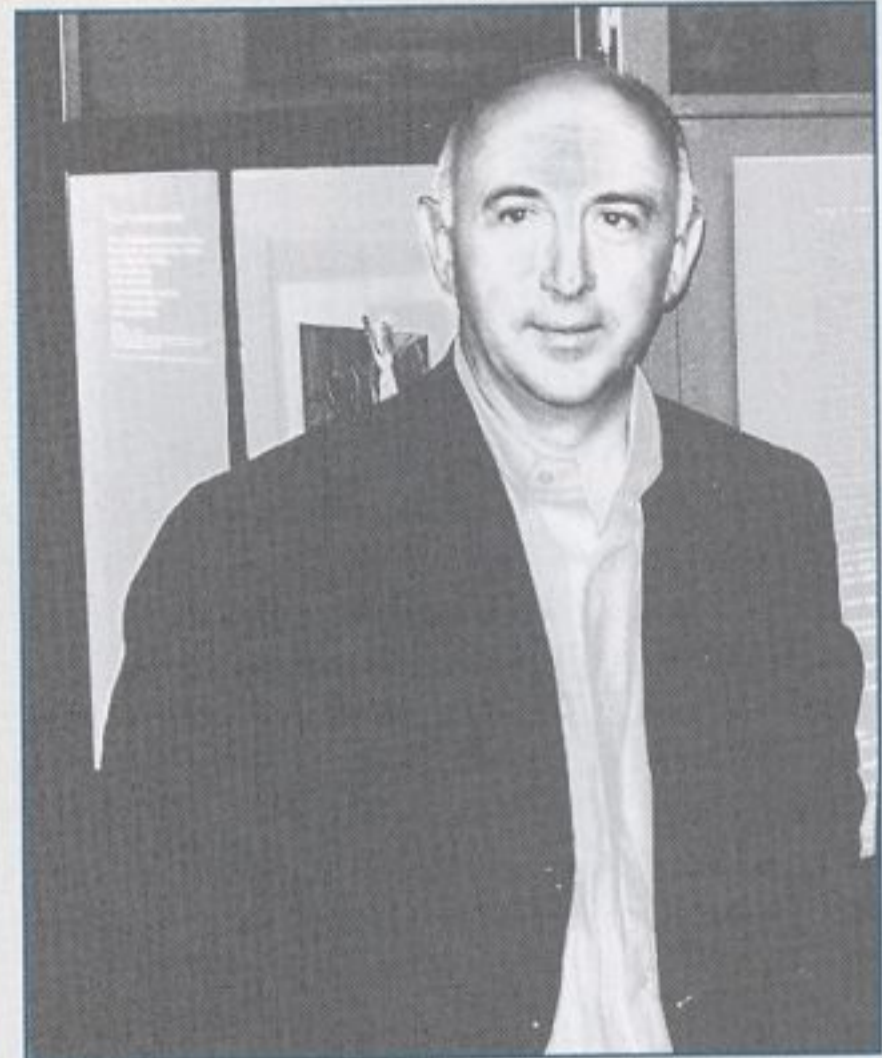
**wein.pur:** „Was sind Ihrer Meinung nach die Stärken und die Schwächen des Tocai?“

**Palladin:** „Ein besonderer Vorteil liegt darin, dass der Tocai eine Rebsorte ist, mit der sich die hiesigen Produzenten völlig identifizieren, von deren Potenzial alle überzeugt sind. Dieser Typ von Weißwein soll untrennbar mit unserem Gebiet, unseren Böden, ja unserer Weintradition verbunden sein. Das bringt uns zum nächsten Positivum. Die Böden besonders in unseren Colli sind kalkhaltige Lehm-Mergel- und Sandsedimentsunterlagen. Sie bilden die perfekten Voraussetzungen für den Tocai.“

**Zorzettig:** Zu den Problemen um den Tocai darf ich Stellung nehmen. Weine aus dieser Rebsorte sollen Tropfen sein, die Trinkspaß bedeuten. Besonders in den letzten Jahren waren die Jahrgänge sehr heiß, das ergab oft alkoholreiche Weine. Weine über 13,5 % Alkohol sind der Typizität des Tocai nicht dienlich. Die sich ergebenden Weine werden plump und uniform. Die Aufgabe des Winzers ist eine Gratwanderung, um die Beschwingtheit und die Trinkigkeit des Tocai zu garantieren. Das zweite Problem



Palladin: „Tocai ist mit unserer Weintradition verbunden“



Zorzettig: „Tocai soll Trinkspaß bedeuten“

besteht darin, dass noch kein Name für den Tocai gefunden wurde, der in allen Teilregionen des Friaul gilt.

**wein.pur:** „Gibt es einen Ausbaustil, den die Winzer in den Colli Orientali beim Tocai bevorzugen?“

**Zorzettig:** „Um es kurz zu sagen: Hände weg vom Holz! Tocai wird im Edelstahl vergoren und ausgebaut. Sehr viele Produzenten schwören darauf, dass das Lesegut sofort nach der Ernte, noch vor der Pressung auf 10 Grad gekühlt wird. Das erhält die feinneren Aromen im Wein.“

**wein.pur:** „Wie unterscheidet sich der Tocai der Colli Orientali von seinen Brüdern in den anderen Teilappellationen?“

**Palladin:** „Generell weist unser Tocai eine größere mineralische Prägung auf als die anderen friulanischen Tocai. Auch ist der Unterschied zwischen Tages- und Nachttemperatur bei uns größer. Das macht die Weine komplexer und feingliedriger.“

**wein.pur:** „Kommen wir nun zur Frage der Bezeichnung Tocai! Die autochthone friulanische Rebsorte darf nicht mehr diesen Namen tragen. Warum?“

**Palladin:** „Im Jahre 1993 verbot ein Richtspruch der Europäischen Union den Gebrauch der Bezeichnungen Tocai Friulano und Tocai Italico für italienische Weine. Der Name Tocai sollte den ungarischen Winzern vorbehalten bleiben. Es wurde eine

14-jährige Übergangsfrist vereinbart, die am 30. März 2007 endete. Im Jahre 2006 einigten sich Konsortien und Produzenten auf den Namen Friulano statt des Tocai. Diese Entscheidung wurde von der Kellerei Cantina di Cormons beeinsprucht. Damit wurde erreicht, dass ein Regionalgericht in Latium (Rom) den Namen Friulano blockierte. Die Weinbezeichnung Tocai sollte weiter verwendet werden, obwohl dies von der EU verboten worden war. Der letzte Jahrgang (2006) durfte gerade noch Tocai genannt werden. Nun muss die EU entscheiden, was Sache ist im Falle des Tocai. Die Winzer hoffen, dass eine endgültige Entscheidung vor der Vermarktung des Jahrgangs 2007 fällt. Was die Zukunft bringt, steht noch in den Sternen.“

**wein.pur:** „Welche Projekte haben Sie in näherer Zukunft vor?“

**Palladin:** „Der Picolit hat im Jahrgang 2006 den Status des DOCG erhalten. Das wollen wir im Oktober mit einer großen, dreitägigen Veranstaltung in Cividale feiern. Ein weiteres Projekt ist die verstärkte Zusammenarbeit mit den slowenischen Winzern aus der Brda in Slowenien. Sowohl Austausch in technischer Hinsicht als auch die Entwicklung eines gemeinsamen Tourismuskonzepts sind geplant. Schließlich wird jedes Konsortium des Weingroßgebietes Friaul eine Weinstraße einrichten, so auch die Colli Orientali. Diese Weinstraßen werden sodann gemeinsam beworben.“