



comunicazione

Was ist → Refraktometer?



# CAPTAINCORK

## VINOLetter

11.9.2021 | Lesezeit: 4 Minuten

---

Was steht in diesem (weniger fröhlichen) Newsletter?

1. Weingeschichte, die zum heutigen Datum passt. Über ein Restaurant, das Weingeschichte schrieb und am 11. September 2001 zerstört wurde. 73 Angestellte und ungezählte Gäste verloren ihr Leben. Und ein Stück Weinkultur wurde zerrissen.
2. Über 30 Deutsche verloren bei den Anschlägen ihr Leben. Unter anderem auch ein Marketingprofi, der im Dienste des deutschen Weins von New York nach San Francisco reisen wollte. Er kam dort nie an. Ein bekannter Winzer sollte ursprünglich im selben Flieger sitzen. Durch einen Zufall bestieg er das Flugzeug nicht.
3. Abendwein für wenig Geld, der erstaunlich gut schmeckt und zur emotionalen Verlängerung des Sommers dient.



Der Collio ist ein Anbaugebiet in den Hügeln um die Grenzstadt Görz im äußersten Nordosten Italiens. Das Gebiet ist seit den 1980er-Jahren für komplexe, aromatischen Weißweine bekannt. Das offizielle Weinbaugebiet des Collio liegt bananenförmig an der Grenze zu Slowenien. Nur der Karst liegt noch weiter östlich. Dieses Gebiet wurde erst 1918 dauerhaft Italien zugeschlagen und gehörte im Laufe seiner Geschichte sowohl zur Republik Venedig als auch zur österreichisch-ungarischen Monarchie. Der Collio wird klimatisch von mehreren Einflüssen geprägt: die Adria im Süden, die Alpen im Norden und die Ebenen dazwischen. Das Klima in Küstennähe ist feucht und mediterran, in den Hügeln eher kontinental und in den Bergen alpin. Die Julischen Alpen im Norden sind der sichtbarste Faktor, der das Klima der Region beeinflusst. Sie bilden eine riesige natürliche Barriere gegen die kalten Winde, die sonst von Österreich aus über den Kontinent nach Süden wehen würden. Sie erhöhen die Niederschlagsmenge erheblich, indem sie feuchte Luft abkühlen, die an warmen Sommertagen von der Adria aufsteigt und kurze, aber heftige Regenstürme verursacht. Das hat zwar offensichtliche Nachteile, aber es reduziert das Dürrerisiko selbst im heißesten Sommer. Die Adriaküste liegt nur 25 Kilometer südlich von Görz. Ihre temperatenausgleichende Wirkung nimmt den Sommern die stechende Hitze und macht die Winter weniger rau. Stürme sind die Ausnahme im sonnigen Klima, das die Weißweine des Collio so reif und aromatisch macht. Die vorherrschenden Rebsorten hier sind Friulano (früher Tocai Friulano genannt), Pinot Grigio (Grauburgunder) und Sauvignon Blanc. Weine aus den autochthonen Sorten Ribolla Gialla, Refosco und Malvasia Bianca erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Außerdem wird hier auch Chardonnay und Pinot Bianco (Weißburgunder) angebaut und verarbeitet und sogar ein bisschen Gewürztraminer und Riesling. Als Gegenreaktion zu den oft etwas einförmig wirkenden Massenweinen des Collio hat sich Ende der 1990er-Jahre sowohl im italienischen als auch slowenischen Teil eine aufregende Naturweinszene entwickelt, deren Innovationen diesen Weinstil in der ganzen Welt populär machten. Diese Bewegung ist allerdings ein wenig eingeschlafen. Das Bild oben knipste der Captain auf seiner jüngsten Collio-Reise im Juni 2021. Es zeigt den Blick von Cormons über die Ebene Richtung Adria.