



Bressan

Geschichte einer Jahrhunderte alten Tradition

Drei Jahrhunderte Kulturerbe und Weingeschichte wurden bereits von Vater zu Sohn weitergegeben, ohne jemals aus den Augen zu verlieren, dass Wein ein natürliches Produkt ist – ein Kind der natürlichen Transformation, derer es keiner äusseren Intervention oder Manipulation bedarf.

Es war 1726, als Familiengründer Giacomo Bressan in Farra D'Isonzo im Friaul als erster mit dem Weinbau begann und urkundlich erwähnt wurde. Mittlerweile haben Fulvio Luca und seine Frau Jelena Messina Bressan das traditionsreiche Weingut übernommen und ihre Weine erfreuen sich internationaler Beliebtheit und Anerkennung. Am Weingut selbst hat sich, abgesehen vom Genera-

tionswechsel, nicht viel verändert und die Familientraditionen wurden über Jahrhunderte gepflegt.

Bressan vertritt die Meinung, dass heutzutage leider zu oft nur die Anwendung von Technologien, deren Zusatz- und Hilfsmittel zur Weinproduktion gelehrt werden. Daraus resultiert, dass die Mehrheit der heute produzierten Weine aus aller Welt herzlos und

nicht selten charakter- und niveaulos sind. Vom rücksichtslosen Gebrauch von Chemikalien in den Weingärten und Weinkellern wollen wir hier gar nicht weiter sprechen. Diese standartisierten Produkte tragen zum Leid des Terroirs und der Persönlichkeit des Produzenten bei. Für Bressan hat das nichts mehr mit Wein zu tun! Im Gegensatz dazu hat die Familie Bressan ihr Leben und die Art, Wein zu produzieren, der Natur und der Pflege der autochtonen Rebsorten aus dem Friaul verschrieben. Respekt und Glaube vor der händischen Arbeit, dem Land und dem jahrzettelangen Wissen über die Eigenheiten der Weingärten wurden immer schon in Ehren gehalten. „Arm und bescheiden liegen unsere Parzellen hier in unserem einzigartigen Land und doch haben sie die Kraft, eine unglaubliche Vielfalt von Kultur und Aromen wiederzuspiegeln,“ erzählt er begeistert. Auf die Frage, warum er sich nicht organisch oder biodynamisch klassifizieren läßt, antwortet er mit einem Lächeln: „Wir vermeiden die Bezeichnung organisch obwohl unsere Regeln und Kriterien viel strenger sind als die meisten Organisationen für die Zertifizierung benötigen würden. Wir bezeichnen uns auch nicht als bio-dynamisch, und zwar aus folgendem Grund: Diese Wörter können sehr schnell von der Mode und dem Trend korruptiert werden, ohne jedoch deren Hin-

tergedanken und Philosophie zu leben. Und nichts ist leichter, als Regeln anzunehmen und dann zu brechen.“ Das ist Grund genug für Bressan, um nicht an diesen Wortspielen und Zertifizierungen teilzunehmen. Die Philosophie, die das Weingut verfolgt ist ganz und gar in deren Weinen zu spüren. Dies reflektiert sich im Geschmack und dem Charakter der uns präsentierten Weine. Der „Ribolla Nera“, auch „Schioppettino“ genannt, ist sicherlich einer der typischsten und elegantesten der autochtonen Sorten in Friaul. Dunkles Rot und ein ausgeprägtes Aroma nach Schwarzbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren. Im Alter zeigt sich ein wunderschönes Bouquet aus duftendem Wäldern, Moschus und wunderschön integrierter Holz süße. „Pignol“ andererseits ist sehr selten und fast ganz von der Bildfläche verschwunden. Er beeindruckt durch seinen fast mystisch anmaßenden Geschmack und die Finesse. Sehr eleganter Körper, glänzendes Rot, aber etwas reserviert, als hätte der Wein Angst, seine volle Größe preiszugeben. Am Anfang etwas zurückhaltend am Gaumen, jedoch stellt er sein volles Potential nach circa einer Stunde unter Beweis. Dieser Wein ist etwas für Kenner! Verduzzo Friulano ist ein trockener Wein, geprägt durch ein leuchtendes Gelb, sehr robust mit einem frischen Aroma von Apfel, Birnen unterstrichen mit Anklängen von Nektarinen und Aprikosen. Im Abgang findet man ein angenehmes, mandeliges Aroma, umrahmt von einem leichten Duft nach Wildblumen.

Bressan meinte zum Abschluss, dass er vielleicht ein Idealist sei, der einfach sagt, was er denkt und tut, was er sagt, ein Einzelgänger, der immer noch die Courage hat, „richtigen Wein“ zu machen. Jemand, der sich mit Freude und Überzeugung mit Traditionen auseinandersetzt, die es so möglicherweise gar nicht mehr gibt. Letztendlich ist es eine Rückbesinnung, um die Entwicklung des Weines zu verfolgen, zu begreifen und nicht nur zu akzeptieren.

www.bressanwines.com



Sommelier Gespräch



Swen Ehrlich ist Sommelier im „Haus am Hang“ Mondsee Bundesstraße 10, 5430 St. Gilgen

office@haus-am-hang.at
www.haus-am-hang.at

Oscar's: Welcher Wein hat dich so beeinflusst, um sich ernsthaft mit dem Thema Wein auseinanderzusetzen?

Ich glaube, daß man diese Frage nicht konkret beantworten kann. Es war die Vielfaltigkeit des Weines die mich überzeugt hat.

Oscar's: Welche Fähigkeiten und Eigenschaften sind wichtig um ein erfolgreicher Sommelier zu sein?

Zuhören, Lernen, Wissbegierde und Leidenschaft.

Oscar's: Was war das schwierigste Gericht um mit Wein zu begleiten und was hast du getan um dieses Problem zu umgehen?

Weiß ich nicht mehr, aber im Notfall hilft ein guter Sekt, Champagner, Cava oder Crémant.

Oscar's: Welche Flasche Wein würdest du deinem besten FreundIn im Restaurant an ihrem Hochzeitstag empfehlen?

Ein Wein aus Bordeaux, zum Beispiel eine 61er Château Ducru-Beaucaillou aus Saint-Julien

Oscar's: Wenn du den Rest deines Lebens auf einer Insel verbringen müsstest, welchen Wein würdest du mitnehmen?

Einen 2009er Riesling Michelbacher Apostelgarten vom Weingut Heilmann in Alzenau aus Franken (Deutschland) für den Tag und einen 2008 Vinicola 4 Kilos 12 Volts von Mallorca (Spanien) für die Nacht.

Oscar's: Was ist die Todsünde eines Sommeliers?

...dem Gast nicht zuhören, Arroganz und fehlende Liebe zum Detail.

Oscar's: Welche Ziele verfolgst du in deiner weiteren Karriere als Sommelier?

Ich bin immer auf der Suche nach gut gemachtem Wein, egal ob der Produzent bekannt oder unbekannt ist. Dies liebe ich an meinem Beruf, es hört nie auf und es gibt immer etwas neues zu entdecken.