



Historisches Ambiente: Russiz Superiore



In mächtigem Gewölb reift der Wein in Fässern



Der Ausblick vom Gutshaus ist beeindruckend. Denn es liegt genau im Bogen des „U“, welches die Hügel (italienisch: colli) des Collio hier nahe der Grenze zu Slowenien bilden. Einst venezianisch, fiel die Gegend nach Napoleons Italienfeldzug 1796/97 an Österreich. „Als Napoleon hier durchzog, hat er Russiz in zwei Teile geteilt. Wo er war, musste es natürlich erhaben sein. Daher heißt es hier Russiz Superiore“, erzählt Marco Felluga. Superior ist jedenfalls der Wein der Gegend.

„Der Collio liegt 20 Kilometer vom Meer und 20 Kilometer von den Bergen entfernt. Hier hat jeder Hügel sein eigenes Mikroklima. Das Meer reichte einst bis hierher und beließ die besondere Mineralität der Lehm- und Sandsteinböden. Unseren Ruf als Weingegend stärkte Kaiser Franz Joseph. 1891 hielt der Habsburger einen großen Önologenkongress in Gorizia (Görz/Gorica) ab.“

Erhaben wie Napoleon im Herzen des Collio

Russiz Superiore – auf Napoleons Spuren in Friaul-Julisch Venetien. Weinbau in der Ära der Digitalisierung: „Technologie ist gut, ersetzt aber keine Leidenschaft“, sagt Marco Felluga.

Von Adolf Winkler

Längst ist man auf dem Weltmarkt und liefert bis Australien, Indien oder Kolumbien.

100 Hektar umfasst Russiz Superiore, die Hälfte mit Weinreben bedeckt. Auf 120 weiteren Hektar betreibt Marco Felluga außerdem in Gradisca d'Isonzo Weinanbau. „Die Verarbeitung machen wir hier in Russiz Superiore in fünfter Generation“, so

Marco Felluga. „Am Anfang“, erzählt der 60-jährige Winzer, „war es nicht leicht für mich, mein Vater war eine starke Persönlichkeit.“ Roberto Felluga (96) ist eine legendäre Figur des Weinbaus. In weitverzweigter Dynastie sind auch Livio Felluga in Brazzano und Elda Felluga große Weinpersönlichkeiten Friauls. Mit Marcos Tochter



Marco Felluga führt Russiz Superiore in fünfter Generation WINKLER (6)

Ilaria Felluga (22), die in Udine Önologie studiert, wächst die nächste Generation heran.

„Die starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht im Collio sind sehr wichtig für Fruchtigkeit und Aromafülle der Weißweine“, erzählt Marco Felluga im Wohnzimmer am bauchförmig geformten Kamin, der typisch ist für die Region. „Mit den Jahrgängen 2015, 2016, 2017 sind wir sehr glücklich.“ Kellermeister Alessandro Sandrin zählt Sauvignon blanc, Pinot grigio und Friulano als Stärken auf, „Pinot bianco ist unser Klassiker.“ Außergewöhnliche