

Mimmo Nicoli: Friaul First

Gegen das Einerlei italienischer Wein & Speisekarten

Paride „Mimmo“ Nicoli hatte sein Finale gut vorbereitet. Er brettete von Rüsselsheim nach Cormons in seine Heimatregion Friaul, um sich den Wagen mit Wein, Schinken, Speck, Würsten und Käse vollzuladen und ließ sich auch von einem Baggerbiss nicht abhalten, der seinen Wagen heftig ramponierte. Es sollte noch ein letztes Friaul-Festival geben, koste es, was es wolle.



Es ist ebenso erstaunlich wie beklagenswert, dass sich die Speisekarten der meisten italienischen Restaurants gleichen. Meist werden die allseits bekannten Speisen aufgetischt, aber nicht eine einzige eigene neue Idee und schon gar keine authentische Regionalküche. Dabei gibt es eigentlich keine italienische Küche, jede Region hat ihre eigenen unverwechselbaren

Spezialitäten und jedes Dorf ein anderes Rezept als das Nachbardorf. Die Toskana und auch die Emilia-Romagna fließt überall ein, Sizilien und Sardinien haben sich inzwischen in Deutschland ihren Platz erobert, Umbrien und Friaul finden so gut wie nicht statt. Beim Essen und auch beim Wein, obwohl es viele herausragende Produkte gibt.

Ronco del Gnemiz ist eines der bekanntesten und besten Weingüter im Friaul, bei dem deutlich wird wie viele Rebsorten dort existieren, vor allem die autochthonen wie Friulano und Ribolla Gialla. Von Ronco del Gnemiz stammt aber auch ein herausragender Pinot Grigio, der zeigt, was man aus dieser als Pizza-Wein missbrauchten Sorte wirklich machen kann. Mit dem Friaul sind einige große Namen verbunden: **Valentino Butussi, Silvio Jermann, Gravner, Venica & Venica, I Clivi, Schiopetto oder Ronchi di Cialla**, der in der Weißweinhochburg einen ausgezeichneten Rotwein erzeugt.



Mimmo, Sommelier Enrico Resta
und Santino vom La Villetta
(v.l.n.r.)

Die Stilistik von **Renato Keber** ist so ganz anders und mitunter ziemlich extravagant. Von diesem Familienweingut gibt es einen wunderbar verrückten Weißwein, den Malchevada Collezione 2019 aus verschiedenen weißen Rebsorten. Nach dem Öffnen ist er derart voluminös, dass man vor lauter Extrakt kaum atmen kann.

Am nächsten, besser dem übernächsten Tag hat man dann einen so genialen Wein im Glas, dass man diese Entwicklung für ein Naturwunder halten muss. So sauber, vital, feinsinnig, duftig und subtil würzig erlebt man Weine eher selten. Grandios.

Der **Collio Friulano** 2023 von **Toros** ist ein typischer und charaktervoller Vertreter seiner Region, leuchtendes Strohgelb im Glas, Frische gepaart mit Eleganz, fein und beschwingend leicht, saftig, mineralisch. Zarte Zitrusaromen, weiße Blüten, nussig, kräuterwürzig.

Lenuzza ist eines der Lieblingsweingüter von Mimmo. Das junge Winzerpaar Daniele und Tanika-Paris Lenuzza betreibt sein Bio-Weingut nahe der slowenischen Grenze. Ihr Ribollo Gialla 2024 ist ein dichter kraftvoller, aber nicht lauter Wein. Er rollt saftig, leicht salzig und harmonisch über die Zunge. Ein Maul voll Reben. Ein ähnliches Geschmacksbild gilt für Friulano 2022 von **Livon**, der ganz wunderbar zu Schinken, Lardo, Speck, Salami und Sopressa passt.



Schla
nk,
straf
f und
mit
satte
m
Trink
fluss
überz
eugt
der
Ribol
la
Giall
a von
**Volpe
Pasin
i** als
seriö
ser
Spaßw
ein,
der
sich
mit
einem
sympa
thisc
hen
Preis

noch beliebter macht. Nichts anderes als fabelhaft: Den Friulano **Ronco delle Cime** 2024 von Venica & Venica umwehen delikate Kräuteraromen, er ist super saftig, sinnlich aromatisch, vital und elegant. Friaul at its best.

Mimmos letztes Friaul-Festival fand im Restaurant Villetta in

Rüsselsheim statt, wo er als Gastkoch immer wieder die Küche und Weine seiner Heimat präsentierte. Seine eigenen Restaurants, dem Da Mimmo in Ginsheim bei Mainz und den Opel-Villen in Rüsselsheim, haben stets mit einer individuellen Küche geblänzt, bei der die Region Friaul einen besonderen Platz einnahm. Cjalsons, Tortellini gefüllt mit Quittengelee, Feigen, Kartoffeln und Ricotta gehörten als Paradebeispiel dazu.



Last
Man
Stand
ing.
Parid
e
Mimmo
Nicol
i hat
aufge
hört,
aber
es
könnt
e
sich
auch
um
eine
Never
Endin
g
Tour
hande
ln.
Er
will
Anfan
g
nächs
ten
Jahre

s jedenfalls wieder ins Friaul fahren und den Wagen ordentlich beladen. Wahrscheinlich nicht für sich allein.

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold



