

Önogastronomische Herbstlebnisse in Friaul-Julisch Venetien

Triest, 05. Oktober 2021 – Die den önologischen Erlebnissen in Friaul-Julisch Venetien längs der **Wein- und Genussstraße von Friaul-Julisch Venetien** gewidmeten Termine gehen auch im Herbst weiter. Es sind Momente, die zur Entdeckung der regionalen Erzeugnisse zu einem Zeitpunkt des Jahres, an dem die Natur denkwürdige Farben schenkt, ersonnen wurden. Die im letzten Mai aufgenommenen Termine **gehen** nämlich **mit den Herbstterminen bis November** weiter, um diese Jahreszeit und ihren außergewöhnlichen Reichtum an kulinarischen Spezialitäten zu preisen. Der **Herbstanbruch** bringt in **Friaul-Julisch Venetien** nämlich Farben und Düfte mit sich, die ein breites Angebot an Erzeugnissen kennzeichnen. Der Kürbis, die Pilze, die Kastanien, die Rüben, der Radicchio und der Wirsing kommen in einer einzigartigen Gegend zum Ausdruck.

Es gehen auch die Termine der Auswahl **Pic&Taste** weiter, die verschiedene **Picknickkörbe mit typischen in den Weinbergen zu kostenden Erzeugnissen** anbieten. Bis Oktober können Sie wählen, an den von den Weinkellern der Region, **von denen des DOC Friuli Aquileia bis zu denen des DOC Friuli Grave und denen des Colli Orientali del Friuli**, organisierten Picknicks für ein idyllisches Erlebnis zwischen den Rebenreihen mitten in den warmen Herbstfarben der Weinberge teilzunehmen.

Offene Weinkeller zum Martinstag (Cantine Aperte a San Martino) gehört zu den mit Spannung erwarteten Terminen dieser Jahreszeit. Sie finden am **Samstag, den 6., und Sonntag, den 7. November**, in verschiedenen Ortschaften in den zur Bewegung Movimento Turismo del Vino FVG gehörenden Betrieben mit Besichtigungen im Weinkeller, Weinproben und eindrucksvollen Erlebnissen bei der Entdeckung der önologischen Vorzüglichkeiten zusammen mit der regionalen Gastronomie statt. Saisonenerzeugnisse und leckere herbstliche Rezepte, die sich durch Gemüse und Früchte mit einnehmendem Geschmack und Düften auszeichnen. Unter den Erzeugnissen aus dem Gemüsegarten befinden sich insbesondere der Radicchio, die Rüben, die Radieschen, die Bohnen und die Lauche, während sich bei den exquisiten Herbstfrüchten die Weintrauben, die Kastanien und Kakipflaumen abheben. Am selben Wochenende kehrt auch der Besuch der **Geschmacksfabriken mit der fünften Live-Veranstaltung im Herbst von WeFood** wieder, jene Veranstaltung, die es den Besuchern ermöglicht, die Geschmacksfabriken, d.h. die Werkstätten und Herstellerbetriebe von Lebensmitteln, Nahrungsmitteln und Qualitätsweinen, zu erkunden. Sie erzählen und zeigen live, wie ihre Erzeugnisse entstehen, die sie natürlich auch zum Probieren anbieten.

Jeden Samstag und Sonntag bis Oktober geht in den Weinkellern und in den wunderschönen Weinbergen der Region auch die Initiative **Offene Weinberge (Vigneti Aperti)** mit Erlebnissen im Freien, Besichtigungen, Aperitifs im Weinberg, sensoriiellen Labors, Picknicks, Führungen in den Weinbergen, Abendessen mit dem Winzer und Konzerten weiter.

Dank **Family&Taste** bieten die pädagogischen Bauernhöfe und die Landwirtschafts- und Weinerzeugungsbetriebe der Gegend Momente an, um mit seinen Kindern oder Enkelkindern einen etwas anderen Tag zu verbringen. Dabei können die typischen Erzeugnisse und das Traditionsgebäck, wie die Gubana und die Strucchi der **Natisone-Täler** mit Kochlabors für Kinder entdeckt oder Gegenden, wie der **Karst am Isonzo (Carso isontino)**, der steinigen Hochebene, die dadurch bekannt ist, dass sie im Ersten Weltkrieg die italienische Front war, aufgesucht werden. Zwischen Geschichte und unberührter Natur wird er Sie mit den lebhaften Herbstfarben seiner Vegetation faszinieren. Oder das Gebiet um **Pordenone**, das sich durch eine Mischung aus ländlichen Gebäuden, kristallklaren Wasserläufen, malerischen Ortschaften, Wäldern und vor allem aus Schwemmland, den Magredi, hervortut. Diese ähneln Steppen, die sich im Laufe der Jahrtausende aus

Ablagerungsmaterial der Flüsse gebildet haben. Sie weisen eine große Vielfalt bei Flora und Fauna auf, mit herrlichen grünen und rötlichen Farben, die im Herbst zwischen den Steinen hervorstechen.

In den Restaurants und den **Osmize** der Gegend können Sie sich an den traditionellen Erzeugnissen wie der Jota (eine Bohnen- und Krautsuppe), dem rohen Schinken vom Karst und dem gekochten aus Triest zu Senf oder Meerrettich, der Porcina und den Mixpickles ergötzen, alles zu einem Glas des hervorragenden bodenständigen Weins. Im Herbst verwandelt sich die Landschaft des Triestiner Karstes in ein regelrechtes Schauspiel mit seinem **Blätterwerk in leuchtenden Farben**. Das Gelb, Orange und Rot des Gerber-Sumachs färben den Boden der Karstebene. Auf die gleiche Art ist auch das **Rosandratal in der Nähe von Triest** effektiv, wo man auf einem Spaziergang die großartigen Farben der Natur entdecken sowie leckere Gerichte, wie den Lachs des Rosandratal und das bekannte, aus der bodenständigen Olivensorte Bianchera erhaltene Olivenöl Extravergine DOP Tergeste, probieren kann.

Für weitere Informationen über die önologischen Erlebnisse in Friaul-Julisch Venetien und Anmeldungen kann die Website der Wein- und Genussstraße von FVG www.tastefvg.it eingesehen werden.