

EXTRA-INFORMATIONEN: WEINE UND WINZER IN UND UM TRIEST

Die Weine im Karst

Das Triestiner Karstgebiet, eine weite Hochebene, die vor allem aus weißem Kalkstein besteht, ist erst in den letzten Jahren zur anspruchsvollen Weinregion herangereift. Auf den schwierig zu bewirtschaftenden Böden wurde Wein bis dahin nur gekeltert, um direkt vom Fass in den vielen Buschenschenken (Osmize) der Produzenten einige Wochen im Jahr kredenzt zu werden.

„Erst vor 20 Jahren füllte Danilo Lupinc in Prepotto als erster Winzer seinen Wein in Flaschen“, erinnert sich Marino Vocci, einer der Gourmet-Pioniere des Karstes und Förderer der regionalen Entwicklung hin zu mehr Qualität. „Bis dahin war im Juni kein Wein mehr da, er war entweder ausgetrunken oder bereits zu Essig geworden.“ Die lokalen Winzer machten sich zuerst mit Chardonnay einen Namen, merkten aber bald, dass es eigener, autochthoner Sorten bedurfte, um einen guten Ruf der Region zu begründen – und vor allem zu festigen.

Die Rebsorten des Karstes. An Weißwein werden heute – neben etwas Sauvignon Blanc und Chardonnay folgende Sorten angebaut:

Vitovska. Die Vitovska-Traube ist eine autochthone Sorte, die eng an den Karst verbunden ist und in anderen Regionen des Mittelmeeres kaum angebaut wird. Sie ist resistent gegen die Bora (den Wind, der über den Karst in Richtung Meer streicht) und die sommerliche Trockenheit der Landschaft rund um Triest. Aus ihr wird ein leichter Wein mit einem Alkoholgehalt bis 12,5% gekeltert, der von strohgelber Farbe ist und nach Feldblumen und Heu duftet. Der trocken ausgebaute Wein mit seinem leichten Mandelaroma wird gerne als Aperitif, zu Antipasti und vor allem zu leichten Fischgerichten serviert.

Glera. Die Glera-Traube wurde um 1830 aus dem Karst-Dorf Prosecco ins heutige Prosecco-Gebiet um Valdobbiadene exportiert. Dort machte der aus ihr erzeugte Schaumwein – nach dem Herkunftsort der Rebsorte Prosecco benannt, Karriere in der ganzen Welt. Den Grundwein, die Glera, hat man im Karst erst vor einiger Zeit wieder entdeckt. Als frischer Wein mit einem Alkoholgehalt bis zu 13% passt er wunderbar zu Antipasti und Fischgerichten.

Malvasia. Die Malvasia ist eine Rebe antiken griechischen Ursprungs, die im Mittelmeerraum heimisch ist und schon seit Jahrhunderten im Karst angebaut wird. Der Wein hat eine strohgelbe, grünlich schimmernde Farbe und einen aromatischen und fruchtigen Duft. Mit seinem trockenen und frischen Geschmack passt er nicht nur zu Fisch, sondern auch gut zu hellem Fleisch.

Rotwein wird bis auf einige Ausnahmen in nur einer Sorte angebaut:

Terrano. Diese Rebe, die zur Familie des Refosco gehört, wird nur im Karst angebaut, wo die eisenhaltige rote Erde dem Wein einen besonderen Charakter verleiht. Er hat wenig Alkohol, eine intensive, rubinrote Farbe, und einen feinen Duft, der an Heidelbeeren, Himbeeren und schwarze Johannisbeere erinnert. Der Terrano passt gut zu Wild und anderen Fleischgerichten, ganz besonders jedoch zum Prosciutto vom Karst.

Die Winzer im Karst

Boris Škerk – der Bodenständige. Wenn Boris Škerk seine Weingärten bestellt, genießt er eine wunderbare Aussicht über den Golf von Triest bis hin zur Lagune von Grado. Der Haken dabei: Die schwierigen Bedingungen. Nicht nur, dass das Terrain ziemlich steil ist und sich in der roten Erde viel Karstgestein befindet, so bringt ihm der Boden auch wenig Ertrag – nur 6 Tonnen Trauben pro Hektar. Dafür stimmt aber die Qualität. Ein Drittel seiner Weine (darunter den Vitovska) baut er für ein Jahr lang in Barrique-Fässern aus, die er in seinem Keller lagert.

Was für ein Keller: Er musste erst mühsam in den Fels gehauen werden, Böden und Wände wurden mit Diamanten-Schleifscheiben glatt gemacht. Bei den Ausbauarbeiten entdeckte er eine 40 Meter tiefe Grotte, die er gleich für seine Zwecke nützt. Durch sie kommt ständig etwas Außenluft herein, die den Keller konstant bei einer Temperatur von 13 Grad hält.

Boris Škerk hält seine Buschenschank (Osmiza) immer im April für maximal drei Wochen geöffnet. So kann man um Ostern herum seine einfacheren Weine, die nicht in Flaschen abgefüllt werden, unter Nussbäumen sitzend in seinem Hof verkosten.

Der Keller von Boris Škerk ist nach Voranmeldung zu besichtigen, seine Weine (Vitovska und Malvasia zu € 12,-/Flasche, Sauvignon Blanc zu € 13,50/Flasche) können auch ab Hof erworben werden. Ab 8 Personen werden Degustationen begleitet von Käse und eigenem Olivenöl, angeboten (€ 7,- pro Person).

Boris Škerk, Loc. Prepotto 20, 34011 Duino Aurisina (TS)
Tel. +39-040-200-156
info@skerk.com, www.skerk.com

Benjamino Zidarich – der Ambitionierte. Das 1854 gebaute steinerne Bauernhaus mit dem Blick auf das Schloss von Duino und den Ort Santa Croce ist der Eingang in Benjamino Zidarichs schöne neue Kellerwelt, ein in den Berg getriebenes Gewölbe. Wer sie besucht, sieht den Karst quasi von innen und erhält tiefe Einblicke in den Fels und in die rote Erde. „Der Karst ist nicht leicht urbar zu machen“, meint der junge Winzer und führt in den anschließenden Verkostungsraum, den er im Stil eines Säulen-Gewölbes errichtet hat.

15.000 Flaschen produziert er im Jahr. „Ich möchte mithelfen, Weinkennern den Karst als Alternative zum Collio schmackhaft zu machen“, lautet seine Devise.

Benjamino Zidarichs neue Vinofaktur ist gegen Anmeldung zu besichtigen. Zidarich erzeugt Vitovska, Malvasia und Prulke, eine Cuvée aus Sauvignon, Vitovska, Malvasia, und Terrano.

Benjamino Zidarich, Loc. Prepotto 23, 34011 Duino Aurisina (TS)
Tel. +39- 040-201-223
info@zidarich.it, www.zidarich.it

Paolo & Valter Vodopivec – die Rebellen. Als die Brüder Vodopivec (einer besuchte die Agrarschule, der andere studierte Önologie in Cividale) 1994 die Landwirtschaft ihrer Eltern übernahmen, krepelten sie alles um. Nach ausführlichen Recherche-Reisen bis nach Dalmatien ersetzten sie die alten Rebstöcke durch junge einer einzigen Sorte: Vitovska. Diese pflanzten sie so dicht wie nirgendwo (10.000 statt 2.000 Pflanzen pro Hektar). Nicht nur das: Sie werden auch niedriger gehalten als anderswo im Karst.

Vögel werden von den Vodopivec-Brüdern nicht vertrieben, ganz im Gegenteil, sie bieten ihnen Vogelhäuser mitten in ihren Weingärten, denn: „Sie fressen ja auch die Insekten, die den Trauben schaden.“ Der Frucht-Verlust ist einkalkuliert: Pro Rebstock werden nur ein halbes bis ein dreiviertel Kilogramm Trauben geerntet statt wie anderswo zwischen fünf und zehn Kilogramm. „Nicht nur deshalb halten uns die Nachbarn für verrückt“, meint Paolo. So werden die Rebstöcke auch bei extremster Trockenheit nicht bewässert, steinige Böden nicht durch Erde aufgebessert. „In der Natur gibt es ja auch keine Hilfe für die Vegetation“.

So ist es nicht verwunderlich, dass die Brüder mit ihren 4,5 Hektar Weingärten nur ca. 7.000 Flaschen pro Jahr abfüllen. Ihr Wein ist stets eine Cuvée aus Vitovska-Trauben von verschiedenen Böden, die lange Zeit in getrennten Fässern gelagert werden. Das Ergebnis besticht: Die Weine sind mindestens zehn Jahre lagefähig, erinnern in ihrer Dichte an Rotweine. Trinken sollte man sie nicht unter 18 Grad. Paolo Vodopivec: „Weine im Kühlschrank zu lagern ist Mord.“

Die Brüder verkaufen ihre Weine (gegen Voranmeldung) ab Hof. Der Vodopivec-Vitovska ist auch in der Enoteca des Karst-Dorfes Sgonico sowie in der Greißlerei des Restaurants Taubenkobel in Schützen im Burgenland erhältlich.

Paolo & Valter Vodopivec, Loc. Colludrozza 4, 34010 Sgonico (TS),
Tel. +39-040-229-181

Vitjan Sancin – der Pionier. Erst vor einigen Jahren machte sich eine Handvoll Winzer, darunter der studierte Önologe Dottore Vitjan Sancin, daran, eine autochthone, aber lange Zeit für ausgestorben gehaltene Rebsorte – die sich in weiterer Folge zum originalen Prosecco-Grundwein entwickelte – zu rekultivieren: Glera. Besagte Glera-Traube wurde um 1830 aus dem Karst-Dorf Prosecco ins Weinanbaugebiet Valdobbiadene exportiert. Von dort aus machte der aus ihr erzeugte Schaumwein Karriere.

Da die Glera-Traube am besten zum Meer gewandt und mit sehr viel Sonne gedeiht, bot sich der Monte d´Oro im Triestiner Vorort San Dorligo als ideales Terrain an. Sancin pflanzte vor fünf Jahren auf seinem Anwesen 8.000 Rebstöcke – und half so mit, Glera wieder als trockenem, die Mineralien des Karstbodens widerspiegelnden und exzellent zu Fisch passenden Wein populär zu machen.

„Mir ist die Qualität meiner Produkte wichtiger als die Architektur meines Hofes“, sagt Vitjan Sancin, studierter Agrar-Wissenschaftler. Sein Anwesen hoch über Triest bietet einen Fernblick bis weit hinunter nach Istrien.

Er gehörte zu den ersten, die auf Qualität setzten. Sein Glera, sein Malvasia Istriana (Sancin rechnet seinen Grund und Boden geografisch nicht dem Karst, sondern der istrischen Halbinsel zu) und sein Rosso Monte d´Oro (80% Merlot, 20% Refosco Istriano) sind ab Hof ab € 6,50 die Flasche erhältlich.

Glera Spumante – die Rückkehr des Prosecco nach Triest. Sancins Idee war es, den wieder auferstandenen Prosecco-Grundwein auch wieder schäumen zu lassen und damit zum ersten Mal seit über 80 Jahren wieder einen Spumante aus der Region zu produzieren. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, erntet er die für exakt 3.500 Flaschen vorgesehene Menge Glera bereits zwei Wochen früher als üblich.

„So vermeide ich, dass mein Spumante zu stark wird“, begründet Sancin den Termin. Seine perlende Glera hat deshalb auch nur 12,5 % Alkohol anstatt 14 wie der Wein – und etwas mehr Säure. Bis Ende Jänner bleibt die Glera im Tank, dann lässt er ihn in die Prosecco-Hochburg Conegliano bringen, wo sie ihre zweite Fermentation erlebt, versektet und in Sancins eigens designte Flaschen abgefüllt wird.

Vitjan Sancins Glera Spumante erregte bereits in seiner Erst-Auflage Aufsehen: Mit einer kräftigen Mousse, die der eines exzellenten Spumante entspricht, mit kleinen, feinen und vor allem unaufdringlichen Perlen, die der längeren Gärzeit zu verdanken sind, und vor allem mit seinem feinen Aroma, das ihn von den vielen Billig-Proseccos aus dem Flachland um Venedig unterscheidet.

Darüber hinaus gilt Vitjan Sancin auch in Sachen Olivenöl als Pionier: Er gehörte zu den ersten, die die schon fast vergessene Olivensorte Bianchera wieder anpflanzten.

In Österreich sind die Öle und Weine bei La Salvia in Wien (www.lasalvia.at) und bei Herwig Ertl in Kötschach Mauthen erhältlich (www.kaeseschokolade.at).

Dott. Vitjan Sancin, Dolina 360, 34018 Triest

Tel. +39-040-228-870

Azsancin@yahoo.it, www.sancin.com

Der Kult-Winzer vom Karst. Edi Kante überragt alle. Nicht nur, was seine Körpergröße anbelangt, sondern auch an Ruhm. Er war der erste, der sich rote Erde von weit weg holte und auf den kargen Karstböden aufschüttete, um darauf Rebstöcke zu pflanzen. Er war der erste, der mit seinen Sauvignons, Chardonnays, Malvazias, aber vor allem mit dem autochthonen Vitovska Aufsehen erregte – und das unter schwersten Bedingungen. Acht Hektar gehören ihm selbst, zwölf mietet er dazu, und jeder seiner 8.000 Weinstöcke liefert bloß ein halbes Kilo Trauben. Von außen wirkt Kantes Weingut wie ein beschauliches Hirten-Häuschen, doch wen der Hobbymaler hineinlässt, der glaubt sich in einen James Bond-Film versetzt: Der Karst hat er nach unten aushöhlen lassen, nun geht es drei Stockwerke hinunter in ein Grottenlabyrinth, das mehr einer unterirdischen Abschussbasis für Raketen gleicht als einem Weinkeller.

Kantes neueste Kreation ist einzigartig: Ein Spumante aus Chardonnay, nach der traditionellen Champagnermethode händisch gedreht, kräftig und mit dem gleichen Alkoholgehalt wie Wein. „Man muss ihn nicht unbedingt eiskalt trinken“, meint Kante „ich genieße ihn am liebsten mit Zimmertemperatur – aber probieren sie doch selbst.“

Angenehm für alle, für die eine ganze Flasche zu viel oder zu wenig ist: Seit heuer bietet Kante seine Weine auch in Halbliter- und Liter-Flaschen an. Für nette Abende zu zweit oder zu viert.

Azienda Agricola Kante, Loc. Prepotto 1/A, I 34011 Duino-Aurisina (TS)
Tel. +39-040-200-255
Kante.Edi@libero.it, www.kante.it

Silvano Ferluga: Wein und Oliven über der City

„Die Bora ist gut für meine Trauben, sie bringt meinen Rebstöcken die Feuchtigkeit.“ Der Winzer Silvano Ferluga profitiert vom typischen Mikroklima Triests – dem Fallwind, der direkt über seine 2 ha Weingärten in die Stadt stürzt. Denn Ferluga hat seinen Hof genau direkt an der Kante des Karstes zu Meer und Stadt. Dabei liegt sein Anwesen eigentlich mitten in der Stadt, nur halt höher: Zum Hauptbahnhof etwa sind es grade einmal 1000 m. Durchaus möglich, dass die Gäste, die in seiner Osmiza den atemberaubenden Blick auf Häusermeer und alten Hafen genießen, bei drehendem Wind – was allerdings nur ganz selten vorkommt – die Stationsdurchsagen hören könnten.

Vom 1. bis 20. Mai und vom 10. bis 30. Dezember schenkt Ferluga seine Weine im romantischen Anwesen, das noch wirklich nach Weinkellerei riecht, aus. Er produziert einen nach dem alten Flurnamen Lajnari benannten Rosso, der aus 90 % Refosko besteht und 2 Jahre im Holzfass reift. „Der Rote stammt von meinen ältesten Rebstöcken“, sagt Ferluga, „sie sind 75 Jahre alt. Der Lajnari Bianco (Glera und Vitovska) reift 1 Jahr im Holzfass und hat es bereits zu literarischen Ehren gebracht: Proteo Laurenti, Veit Heinichens in Triest ermittelnder Commissario, pflegt ihn gerne zu trinken. Wer es ihm gleich machen und sich Ferlugas Wein mit nach Hause nehmen möchte, kann dies nur beim Winzer selbst (gegen telefonische

Voranmeldung) oder in der Gran Malabar im Herzen Triests tun. Mehr als 4.000 Flaschen pro Jahr hat Ferluga noch nie produziert. Sollte die Traubenqualität einmal nicht seinen Erwartungen entsprechen, verzichtet er überhaupt auf die Abfüllung in Flaschen.

Auf den Einsatz von Chemie verzichtet er sowieso – auch bei seinen Oliven. Die Qualität seines Öls ist stadtbekannt. Auch die Produkte, die er aus seinen Ferkeln macht, sind Spitzenklasse: Salami und Pancetta.

Silvano Ferluga
Piščanci, v. Molini 16
I-3400 Triest
Tel. +39 040 417 649

Paraschos: Ein Pharmazeut zeigt vor, wie man Wein macht

Aus Griechenland nach Triest. Eigentlich wollte Evangelos Paraschos Pharmazie studieren, als er in den Siebzigern aus Saloniki nach Triest kam. Doch rasch verliebte sich der gebürtige Grieche in eine Wirtstochter – und blieb. Nach der Beendigung seines Studiums begann er so ganz nebenbei Wein für das Restaurant der Schwiegereltern Wein zu produzieren. 1997 machte er dann aus der Berufung seinen Beruf, kaufte Weinberge um San Floriano und begann die Sache ernsthaft in die Hand zu nehmen.

Pionier in Sachen Biodynamik. Paraschos hat sich ganz der biodynamischen Anbauweise verschrieben, verwendet zur Unkraut- und Ungeziefer-Bekämpfung sowie zur Düngung seiner 6 ha Rebflächen nur natürliche Methoden und Substanzen. „Man soll die Natur noch schmecken können“, meint Paraschos. Erst wenn seine Trauben vollständig reif sind, werden sie geerntet und in großen Eichenwannen gegärt – auch die Weißweine mitsamt der Schale. Der Gärprozess dauert 30 Tage für die Rot- und 20 Tage für die Weißweine, weder Hefe noch Schwefel noch andere Chemie wird beigegeben. Seine unfiltrierten Weißweine verbringen zwei Jahre im nicht getoasteten Slawonischen Eichenfass, seine roten drei Jahre. Paraschos produziert 14.000 Flaschen pro Jahr, besonders beliebt sind der Kai (100 % Friulano), NOT (ein reinsortiger Pinot Grigio) und der Bianco Riserva (50 % Chardonnay, 40 % Sauvignon Blanc, 10% Pinot Blanc, Ribolla Gialla, Malvasia, Piccolit und Verduzzo). Letzterer harmoniert besonders gut zu Wild, Lamm und Fisch nach sizilianischer (kräftiger) Art. Wunderbar sind auch seine beiden Rotweine: Die Trauben für seinen „einfachen Merlot“ stammen von 5 Jahre alten Rebstöcken. Ein Erlebnis ist seine Top-Rotweincuvée „Skala“ von alten Reben der Sorten Merlot und Refosco.

Paraschos Weine sind in ausgesuchten Vinotheken erhältlich. In Österreich werden Sie im Spezialitätengeschäft von Herwig Ertl vertrieben (9640 Kötschach Mauthen, Hauptplatz 19, www.genussfestspiele.at).

Azienda Agricola Paraschos Evangelos,
Località Bucuie, 13/A, I-34070 San Floriano del Collio (GO)
Tel./Fax +39-0481-884-154
paraschos99@yahoo.it, www.paraschos.it

Castello di Rubbia: Ein Aussteiger als Erfolgs-Winzer

Eine Geschichte die das Leben schrieb: Ein Industrieller in der Blüte seines Lebens hat genug vom Business und sattelt komplett um: Kauft 10 ha Land, bepflanzt es mit Rebstöcken von Vitovska, Malvasia und Terrano-Trauben, begeistert seine Tochter ihm dabei zu assistieren – und erwirbt als Abrundung ein Schloss dazu. So geschehen in San Michele del Carso bei Gorizia (Görz) im Jahr 2000.

Vier Jahre später ist der erste Wein fertig und er schlägt auf Anhieb ein. So erfolgreich, dass der heute 58 Jahre alte Venceslao Cernic gerade eine riesigen Karstfels aufhöhlt um Platz für einen neuen Keller zu gewinnen. Im alten Bauernhaus ganz oben auf dem Fels wird der Wein verkostet. Tochter Nataša, die ihre Liebe zum Wein schon vor der Absolvierung eines Sommelier-Kurses entdeckte, leitet den Betrieb. Erworben werden können Malvasia aus dem Stahlfass, Leonard, ein vier Monate in altem Barrique gelagerter Malvasia, Bianco della Bora, ein junger Vitovska, Trubar (Vitovska in Barrique gereift) und Cabernet Sauvignon. Bei Letzerem ist das spezielle Terroir deutlich zu spüren: „Das ist wichtig, denn wir wollen uns ja von Mitbewerbern unterscheiden, meint Nataša. Die Vinifizierung der Weine des Castello di Rubbia wird von erfahrenen Önologen vorgenommen – und gelingt diesen so gut, dass Vater und Tochter einen Teil der jährlich 50.000 Flaschen bereits bis in die USA exportieren.

In Österreich sind die Weine bei La Salvia in Wien erhältlich (www.lasalvia.at)

Azienda Agricola Castello di Rubbia
San Michele del Carso
Gornji Vrh 40
Savogna d'Isonzo - Gorizia
Tel. +39 0481 882 681
info@castellodirubbia.it

Weine wie vor 4.000 Jahren

Josko Gravner: Querdenker und Amphoren-Pionier. Die Landwirtschaft in Oslavia, nicht weit von Gorizia/Görz und dicht an der Grenze zu Slowenien, hatten seine Urgroßeltern bereits 1901 erworben, sein Vater war es, der Ende der 1970er-Jahre ausschließlich auf Weinbau setzte. 1991 übernahm er dann selbst den uralten Hof, um fünf Jahre später zu beginnen, fast alles völlig umzukrempeln: Denn da holte sich Josko Gravner seine erste Amphore aus Georgien. Gravners Devise: Zurück zum Ursprung. „Wein in Holzfässern macht man erst seit 1.300 Jahren, doch schon vor 4.000 Jahren machte man ihn in Amphoren“, sagte er, und die meisten schüttelten den Kopf. Auch darüber, dass er sich Stück für Stück von der modernen Kellereitechnik verabschiedete. Und alles, was mit Computern zu tun hatte, aus dem Keller warf. „Nur der Mensch allein entscheidet über die Qualität des Weines“, ist seine Devise, für die er auch auf sämtliche Analysen während der Vinifikation verzichtet: „Ich mache nur den Wein, der mir selber schmeckt.“ Bis es so weit war, dass er ihm schmeckte, war es jedoch ein weiter Weg.

Die Amphoren werden im Kaukasus von Hand gemacht, sie zu bekommen, wird immer schwieriger, denn die Winzer dort gehen den umgekehrten Weg und steigen um auf Stahl tanks und Eichenfässer. „Es gibt gerade einmal noch drei Produzenten, die das in bester Qualität können“, so Gravner, der 45 der bis zu 2.500 Liter fassenden Tongefäße in den Boden seines Kellers eingegraben hat. In diesen erfolgt die Fermentation – ohne dass jemand dabei den Zuckergehalt oder die Temperatur misst. „Alles geschieht von selbst, das ist Natur pur“, meint der Amphoren-Pionier. Ein Jahr lang bleibt der Wein in den archaischen Tongefäßen, dann kommt er für mindestens drei Jahre ins Holzfass. Aber nur, wenn seine Qualität stimmt und er Joskos Probe besteht – sonst wird er vernichtet. Denn: „Die Amphore wirkt auf den Wein wie ein Verstärker in der Musik: Gute Töne werden noch besser, schlechte hingegen schlechter.“ Auf eine Filterung vor dem Abfüllen in Flaschen verzichtet Gravner sowieso.

Gravners Amphoren machten Schule. Topwinzer der Region wie die Brüder Vodopivec sind bereits auf den Zug zurück aufgesprungen, andere planen schon am Umstieg. Mit seiner Art quer zu denken ist er Vorbild für eine neue Generation von Winzern geworden. Auch Edi Kante, der wohl erfolgreichste seiner Schüler, schwört auf Gravners Philosophie, sich möglichst wenig in die Natur einzumischen, weitgehend auf Bewässerung zu verzichten und Chemie zu verbannen. „Chemie im Weinbau wirkt auf den Wein nicht anders wie Drogen auf den Menschen“ – diesen Ausspruch Gravners nehmen sich mittlerweile viele friulanische Winzer zu Herzen.

Gravner bewirtschaftet 18 Hektar Anbauflächen, die meisten in der Weinbauregion Colli Orientali, einige jenseits der Grenze im slowenischen Collio. Acht Hektar werden gerade für den Weinbau vorbereitet – die gleiche Fläche will der Qualitätsfanatiker bald still legen. „Ich suche immer das beste Terrain“, erklärt er, die Produktionsmenge bleibe nämlich immer die gleiche: maximal 40.000 Flaschen.

Was die von ihm angebauten Sorten betrifft, so ist Gravner gerade dabei, auf seinen neuen Anbauflächen Rebstöcke der autochthonen Sorte Ribolla Gialla auszusetzen. So wie er es vor bald 25 Jahren Italiens Weinpapst Gino Veronelli versprochen hat: „Eines Tages werde ich nur Ribolla anbauen“, sagte er damals, „denn diese Sorte wächst hier seit 1.000 Jahren.“ Seit er ihn in Amphoren ausbaut, ist er im Veronelli-Guide quasi auf die Höchstnote von drei Sternen abonniert. Und in der Vergleichs-Verkostung Friulanischer Weißweine im Gambero-Rosso-Magazin (Ausgabe Oktober 2008) siegte Gravners Ribolla mit der Weltklasse-Bewertung von 95 Punkten überlegen.

Im Gegensatz zu vielen anderen Winzern seines Kalibers heißt Gravner in seiner Cantina gerne Gäste willkommen, selbst dann, wenn diese nur ein oder zwei Flaschen erstehen. Die Preise sind allerdings auf für diese Qualität üblichem Niveau.

Josko Gravner
Loc. Lenzuola Bianco, 9 – Oslavia
I-34070 Gorizia
Tel. +39-048-30 882
www.gravner.it

Weinkultur ohne Grenzen

In den 80er-Jahren des letzten Jahrhunderts sorgte das Collio für Italiens „Weißweinwunder“. Seit dem EU-Beitritt Sloweniens wächst nun wieder zusammen, was seit jeher zusammen gehörte: Der größere Teil des Collio, die slowenische **Goriška Brda** (Görzer Hügelland) hat wieder Anschluss an die Spitze gefunden.

Wer sich persönlich davon überzeugen möchte fährt mit dem Auto in ca. 40 Minuten von Triest dorthin: Nördlich von Cormons passiert man bei Neblo die Grenze (Reisepass oder Personalausweis!), fährt zum Renaissance-Schloss von **Dobrovo**, das aus dem 17. Jahrhundert stammt und mit seinen vier markanten Türmen das Weinbaugebiet beherrscht. Im Schloss selbst sind eine Gebiets-Vinothek und ein Restaurant untergebracht. Tipp: Der Carolina Bela des Weingutes Jakončič.

Dann geht es die Serpentina hoch ins verwinkelte Winzerdorf **Medana**. Hier sind Sloweniens beste Weißwein-Winzer zu Hause.

Movia. 1700 gegründetes Weingut, seit 1820 im Besitz der Familie Kristančič, die sich weigerte, nach 1945 ihre Trauben in die große Winzergenossenschaft einzubringen. Anton Kristančič produzierte weiterhin seinen eigenen Wein, der so gut war, dass ihm der Staat immer wieder einige Fässer für protokollarische Zwecke abkaufte. Seinen Enkelsohn Aleš ließ er an der Weinbauschule in Conegliano (Venetien) studieren und anschließend im Château Petrus (Bordeaux) ausbilden. Mit diesem Rüstzeug gelang es Movia, sich zum wahrscheinlich besten Weingut der Region zu entwickeln. Tipps: 2003 Rebula (Ribolla Gialla) und 2001 Veliko Belo (Großer Weißer).

Movia, Ceglo 18, SLO-5212 Dobrovo
Tel. +386-5-395-9510
movia@siol.net, www.movia.si

Klinec. Zwei kunstsinnige Brüder, die in ihrem Agriturismo eine kleine Osteria eingerichtet haben, in der man ihre Weine verkosten kann. Tipp: 2004 Malvazija (Malvasia).

Klinec, Medana 20, SLO-5212 Dobrovo
Tel. +386-5-304-5092
klinec-medana@s5.net, www.klinec.si

Belica. Zlatko Mavrič hat sich auf einem Hügel mit grandioser Fernsicht bis Aquilea seinen Traum von einem Weingut erfüllt. Mit Verkostungsräumen und einer Osteria, in der man sich an seinem hervorragenden, selbst luftgetrocknetem Rohschinken, butterweichem Speck und Bauernkäse aus den Bergen oder an warmen Gerichten laben kann. Tipp: 2001 Izbrano Belo, eine Cuvée aus Ribolla, Tokaj, Chardonnay und Pinot Grigio aus dem Akazienfass.

Belica, Medana 32, SLO-5212 Dobrovo,
Tel. +386-5-304-2104
info@belica.net, www.belica.net

Santomas – der Rotwein-Aufsteiger. Das Landgut kurz vor der Ortschaft Šmarje im slowenischen Teil Istriens besteht bereits in der fünften Generation. Ludvik Nazarij Glavina hat es von seinem Vater übernommen und konzentriert sich (fast) ganz auf den Weinbau.

Und das mit Akribie und Perfektion auf 20 Hektar: Um mehr über die Wurzeln seiner Umgebung zu erfahren, besorgte er sich das „Kronprinzenwerk“, die von Kronprinz Rudolph herausgegebene Beschreibung von Österreich und Ungarn. Und in einem der Vorgänger des heutigen Johnson-Weinguides, der „Topographie der Großen Winzer Europas“ aus dem Jahr 1832, fand er auch den alten Flurnamen, den er wiederbelebte: „Santomas“. Dieser Name steht heute in erster Linie für sehr dunklen, sehr dichten Refošk und Cabernet Sauvignon in Spitzenqualität.

Um Jahr für Jahr eine solche zu erreichen, holt er sich alle paar Monate französische Berater ins Haus. Seine Grande Cuvée hat großes Potenzial, er baut sie ausschließlich in ganz neuen Eichenfässern aus, die er nach Gebrauch sofort wieder verkauft.

Glavina zeigt seinen Besuchern (bitte vorher kurz anrufen) gerne seinen nach historischen Vorbildern neu gestalteten Betrieb, den er gerade um einen Turm, der in zwei Richtungen Meerblick ermöglicht, erweitert.

Wer sich neben dem Wein auch noch für sein Olivenöl, das er aus 500 Bäumen der autochthonen Sorte Belica kalt presst, interessiert, sollte allerdings die Flaschen dafür selbst mitbringen: Glavina vertreibt es grundsätzlich nur offen.

Klet Santomas, SLO-6274 Šmarje 10, Tel. +386-05-6392-651 und
+386-05-6560-324
ludvik.glavina@monteko.si
www.monteko.si

Marko Fon: Der Anti-Globalisierungs-Winzer

Ein uraltes Steinhaus mit Balkendecken mitten im slowenischen Karst, im Verkostungsraum ein Kohlenherd, ein großer Tisch und ein eingespannter Schinken aus eigener Produktion: Marko Fon, 36, hat 1993 den Hof seines Vaters übernommen. „Jedes Haus in Komen hat Weingärten“, erzählt er. Seine sind zusammen gerade mal 4 ha groß und liegen alle im Umkreis von 15 Kilometern, die meisten an der Grenze zu Italien.

Knapp 6.000 Flaschen produziert er im Jahr, verkauft werden sie zumeist an Restaurants und über Mundpropaganda: „Interessierte müssen den Weg zu mir finden. Denn mein Wein ist kein Produkt, er ist mein Werk. Seine Seele soll man spüren.“ Und wie man sie spürt. Er arbeitet biologisch, will aber weder zertifiziert noch ins Bio-Eck gestellt werden. Vitovska, Malvasia und Teran (je nach Sorte und Jahrgang 11 bis 22 Euro/Flasche) von Fon werden allesamt in alten slowenischen Eichenfässern ausgebaut. Beim Verkosten seines Teran (der schmeckt milder als vermutet) kommt Fon ins Schwärmen: „Dieser Wein ist der Anti-Globalisierungs-Wein schlechthin, er erfordert eine spezielle Gegend und die richtige Jahreszeit. Im winterlichen Karst passt alles, sogar die Luft dazu.“ Sprachs und schnitt sich eine dicke Scheibe von seinem selbstgemachten Pršut. „Den Vorderschinken mag ich am liebsten, der hat mehr Muskeln.“ Fons Weine kann man gegen Voranmeldung in der Cantina verkosten und kaufen.

Marko Fon
Brje pri Komnu 12
6223 Komen
Slovenija
tel: +386 5 7 66 87 83
marko.fon1@siol.net

Info:

*Hotel Riviera, I-34010 Triest,
Strada Costiera 22, Tel. +39-040-224-551, Fax +39-040-224-300,
info@rivieramax.eu, www.rivieramax.eu,
Grand Hotel Duchi d'Aosta, I-34121 Triest,
Piazza Unità d'Italia, 2, Tel. +39-040-76-000-11, Fax +39-040-366-092,
info@duchi.eu, www.duchi.eu*

Presseinfo:

*Ruth Zeillinger, Tel. +43 (0) 664/254 57 97,
Fax +43 (0) 66477/254 57 97, ruth.zeillinger@rzpr.at, www.rzpr.at*