

# WEIN OHNE GRENZEN

■ VON MICHAEL RITTER



Die Region Goriška Brda ähnelt sehr der Toskana. (© dejank1)

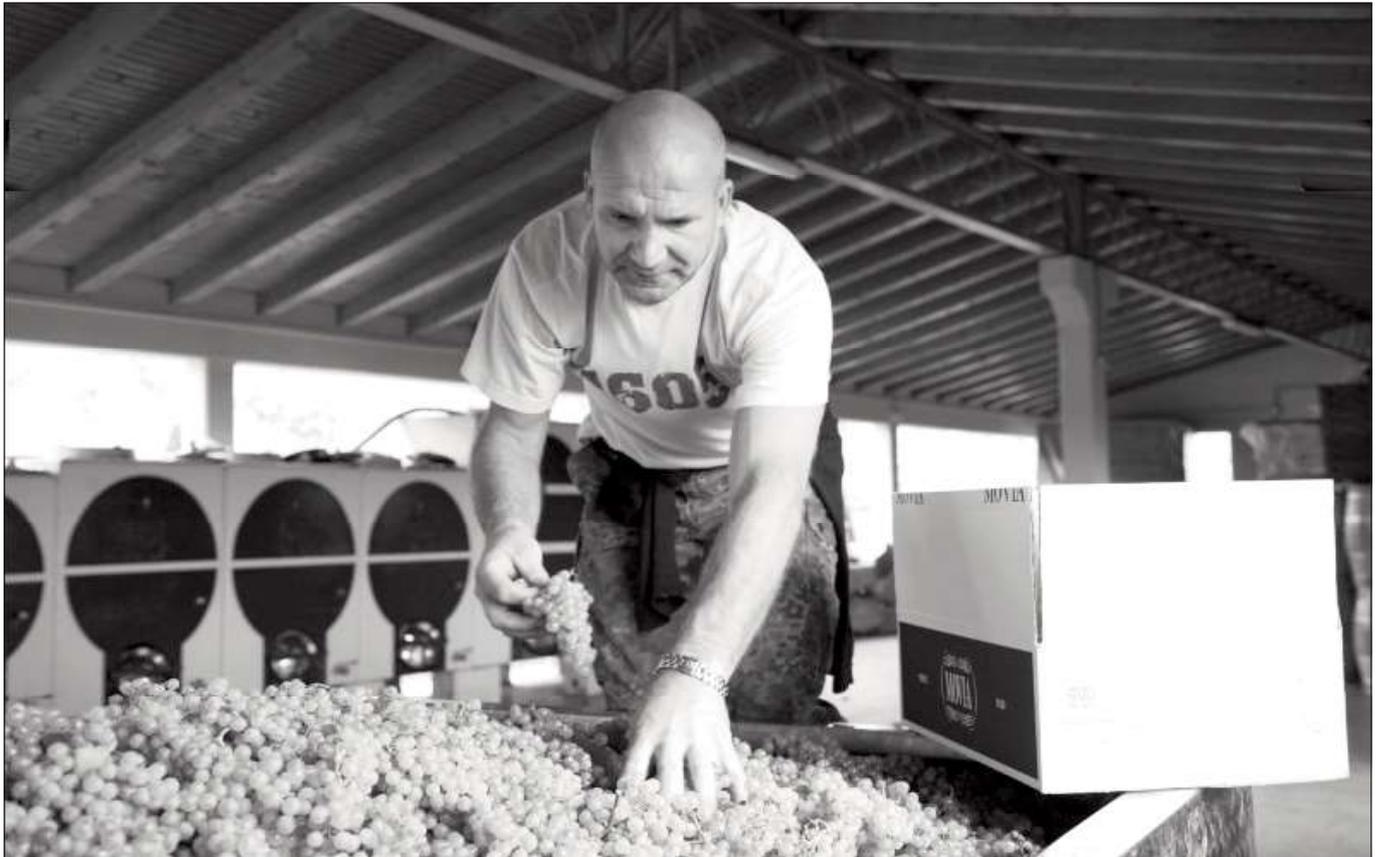
Viele Weinfreunde kennen die erstklassigen Weißweine aus dem italienischen Friaul. Doch nur wenige wissen, dass der Weinbau auf beiden Seiten der Grenze zu Slowenien eine lange Tradition hat.

Der Name Collio Goriziano wird meist abgekürzt Collio genannt. Die Slowenen nennen die Region Goriška Brda oder einfach Brda. Die Qualität der Weine unterscheidet sich im Gebiet um Görz – Gorizia – Nova Gorica nur wenig und die Region ist deshalb völlig zu Unrecht eine der am meisten unterschätzten, weil unentdeckten Europas.

## MEDANA UND DIE KIRSCHEN

Uns führte der Weg zuerst über die grüne Grenze ins Dörfchen Medana, von dem man einen weiten Blick über die mit Reben bepflanzten Hügel beiderseits der Grenze hat. Am Straßenrand locken die Kirschbäume mit knallroten Früchten. Lange Zeit waren die Kirschen das Aushängeschild der westlichsten Region Sloweniens und die fleißigen „Kirschenfrauen“ trugen ihr Obst vor der Einführung des Automobils zu Fuß auf die Märkte von Klagenfurt und der steirischen Genusshauptstadt Graz.

Bis in den Juni dreht sich in der Brda vieles um die Kirsche. Beim großen Kirschenfest wird die Kirschenkönigin gekrönt, die Gäste wandern durch die Kirschplantagen und pflücken die reifen Früchte, und die Restaurants verführen mit kirschfruchtigen Desserts, so wie das Gasthof Belica mit seinen hübschen, großen Gästezimmern, ganz oben auf dem Hügel von Medana. Dort erwarteten uns im einmaligen Ambiente eines ortsüblichen Hofguts sowohl erstklassige Weine als auch kulinarische Genüsse. Die Küche bringt traditionelle heimische Gerichte und hausgemachte Fleischprodukte wie Prosciutto, Salami und Pancetta auf den Tisch, denen man nur schwer widerstehen kann. Abgerundet wird die Mahlzeit meist mit einem der Schnäpse aus eigenen Kräutermischungen, die man neben hausgemachten Marmeladen, Olivenöl und gutem Wein als Souvenir mitnehmen kann. Schon seit Ende des 19. Jahrhunderts heißt man dort Gäste willkommen. Der Name des Gasthofs war der



Den Slowenen Aleš Kristančič zählt die Weinszene zu den besten Winzern Sloweniens. In Italien und Amerika mag man seinen Wein, weil er exzellent und aus dem Osten ist. (© Movia)

Spitzname des Gründers und erinnert an die weißen Haare seiner Mutter. Die exponierte Lage verschafft den zahlreichen Essensgästen, die vor allem aus Kärnten und Italien kommen, nicht nur eine herrliche Aussicht, sondern auch die allgegenwärtige Brise, die sich – wie im nahen San Daniele – positiv auf die Reifung von Schinken und Speck auswirkt.

#### ALTE WEINTRADITION UND TYPISCHE GERICHTE

Die Weintradition ging auch in den Jahrzehnten der kommunistischen Herrschaft nicht unter. Zu gern frönte man hier dem weinbesetzten Hedonismus, und auch Titos Mannen waren guten Tropfen nicht abgeneigt. Einige Winzer der Region, wie Aleksij Erzetič im slowenischen Teil und der Winzerstar Josko Gravner im italienischen Oslavia bei Görz, haben sich aus Georgien riesige Amphoren liefern lassen, diese eingegraben und mit beeindruckenden Weinkellern überbaut. In Georgien wurde diese Technik der Weinerzeugung – wie vermutlich der Weinbau selbst – einst erfunden. Die aromastarken Weißweine mit markanter Mineralität passen vorzüglich zu selbst gemachter Salami, Schinken und Käse.

Die Hausmannskost ist typisch für die Region und es gibt kaum jemanden, der für den Hausgebrauch nicht köstliche Schweinereien, Weine, Schnaps oder eingelegtes Obst und Gemüse produziert. Oft herrscht hier auch noch die Tauschwirtschaft mit den Nachbarn. In der Brda wechselten in den letzten vier Generationen viele Herrscher, und so mancher Winzer erinnert gern an seine Großeltern, die erst in der Habsburger-Monarchie lebten, dann im Königreich Jugoslawien, in Italien, in der Föderativen Volksrepublik Jugoslawien, der Sozialistischen Föderativen Republik Jugoslawien und letztlich in Slowenien – ohne ihr Heimatdorf jemals verlassen zu haben.

#### EIN GUTER ÜBERBLICK – VINOTEKA BRDA IN DOBROVO

Manche Winzer haben ihren Betrieb zu bestimmten Zeiten wie zum Kirschenfest oder an den Tagen der offenen Weinkeller geöffnet. Wer sonst einen Besuch plant, sollte vorher anrufen, um nicht vor verschlossenen Türen zu stehen. Einen erstklassigen und fachkundigen Überblick verschafft auch die Vinothek im Keller des Renaissanceschlusses von Dobrovo, mit rund 200 Weinen von 40 Weingütern. Probieren sollte man auch den

Sekt Peneča Rebula aus der autochthonen Weißweinrebe, die man in Italien als Ribolla Gialla kennt.

#### BESUCH BEI ALEŠ KRISTANČIČ

Geradezu berstend vor Energie ist der kahl geschorene Aleš Kristančič – dem man seine Vergangenheit als Boxer ansieht. Er ist die achte Generation der Winzerfamilie und ein Pionier der Naturweinbewegung. Das Weingut Movia liegt im Flecken Ceglio, nur einen Katzensprung hinter der Grenze. „Die Hauptstraße da unten ist schon in Italien“, erklärt er, als er uns von der Terrasse seine 22 Hektar leicht gemischt besetzten Weinberge rund ums Anwesen zeigt, die sich zur Hälfte auf italienischem Boden befinden. Zu jugoslawischen Zeiten musste er immer über den weiter entfernten Grenzübergang fahren, um dorthin zu gelangen. Heute ist es für den Winzer leichter, was sich besonders bei der Weinlese bemerkbar macht. Die Trauben sollen nämlich so schnell wie möglich im Keller sein, maximal nach zwei Stunden.

Aleš Kristančič gehört wie sein Nachbar Marjan Simčič zu den Stars des slowenischen Weinbaus. Beim umtriebigen Aleš passt alles zusammen: die markante Persönlichkeit des

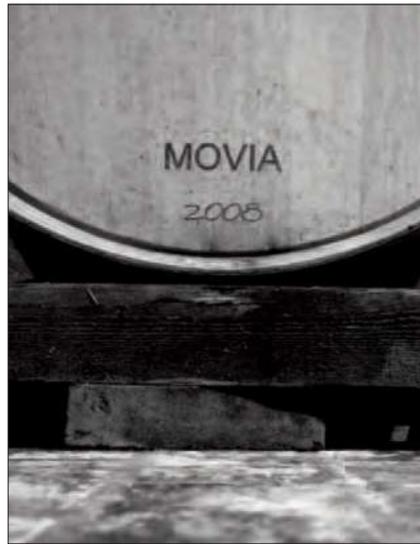
Winzers, die zauberhaften Weinberge und die lang auf der Hefe lagernden Weine – so wie der weiße Gredič aus der Sorte Sauvignonasse (früher: Furlanski Tokaj/Tocai Friulano), zu dem er Stückchen aus dem großen Parmesanlaib anbietet.

Gern erzählt Aleš auch Geschichten, zum Beispiel von der Begegnung mit dem schwedischen König auf seinem Weingut vor einigen Jahren. Das slowenische Protokoll hatte im Rahmen des Staatsbesuchs einen kurzen Aufenthalt und ein Essen für den König und seine Entourage geplant. Beim Rundgang durch den Weinkeller kamen die beiden Männer ins Gespräch, Aleš spürte die Faszination des Königs für den Wein und schnell waren sie beim vertrauten Du. Als der Winzer beim Essen einen Toast ausbringen sollte, wählte er mit einem Augenzwinkern allerdings die offizielle Anrede für den volksnahen Monarchen.

## DIE WEINE VON MOVIA

Ein Highlight ist der Sekt Puro, eine Cuvée aus Chardonnay, Ribolla Gialla und Pinot Noir, abgefüllt in Magnumflaschen. Da er nicht degorgiert wird, bleibt die Hefe in der Flasche – was das Öffnen nicht gerade erleichtert, doch das stört Aleš nicht. Vor dem Öffnen sollte die Flasche einige Tage im Kühlschrank auf dem Kopf stehen. Das mag die meisten Weinfreunde überfordern, doch es stört Aleš ebenfalls wenig. Er stellt einen großen, mit Wasser gefüllten Plexigaskühler bereit, in dem seine Frau Alessandra den Korken mit dem Hefepfropf mit einer Art Brechstange entfernt. Schwierig für ein Glas Sekt im Familienkreis, ideal für eine Showeinlage und somit genau richtig für Aleš. Der saubere, trockene Sekt moussiert mit feinen Bläschen, ist sehr elegant und mineralisch.

Der dynamisch-kraftvolle Veliko Belo 2008 ist eine Cuvée aus 70 % Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc und Grauburgunder. Die Trauben werden spät von Hand gelesen. Die erste Fermentation erfolgt im großen Fass mit natürlichen Hefen von zuvor geernteten Trauben derselben Rebsorten. Danach liegt der Wein für 42 Monate ohne Abstich im kleinen französischen Holzfass auf der Feinhefe, bevor er unfiltriert, ohne Schwefel oder andere Haltbarmacher abgefüllt wird. Der blassgelbe Wein duftet nach Honig und kandierten Kumquats, Akazienblüten, Zitrus- und Kräuternoten. Erst mit Luft und Zeit entwickelt er seine reichen Aromen und den langen Abgang, weshalb man ihn besser dekantieren sollte. Als Speisenbegleiter passt er vorzüglich zu edlen Fischgerichten. Durch die spezielle Art des Weinausbaus ist nicht nur jeder Jahrgang anders, sondern fast jedes Fass hat seine eigene Note. Während der



Die Wurzeln des Weinguts gehen zurück auf das 17. Jahrhundert. In die Hände der Familie Kristančič kam es durch eine Hochzeit im Jahr 1820. (© Movia)

Reifezeit wird der Wein mehr oder weniger sich selbst überlassen, und – zum Beispiel beim Lunar – dem Mond.

Der rote Veliko Rdeče 2006, was so viel wie „der große Rote“ bedeutet, ist eine Neuschöpfung des Winzers, gekeltert aus den Sorten Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Trauben werden so spät wie irgend möglich gelesen, zusammen mazeriert und fermentiert, danach sechs Jahre in französischen Barriques gelagert. 70 % Merlot bilden das starke Rückgrat, Cabernet Sauvignon verleiht die Frucht, der Spätburgunder den speziellen samtigen Geschmack, mit Kirschen und roten Beeren samt einer würzigen Pfeffernote. Auch dieser Wein sollte dekantiert werden, damit er sein Potenzial voll ausspielen kann. Mit rund 50 € ist er doppelt so teuer wie der Veliko Belo und der Puro, hat allerdings ein erstklassiges Alterungsvermögen. Auch internationale Sternerestaurants – wie Heston Blumenthal mit seiner „The Fat Duck“ – haben ihn auf der Karte.

Das Weingut ist ein Teil von Sloweniens Weingeschichte. Schon 1820 besaß die Familie Weinberge und war in den Jahren des jugoslawischen Sozialismus der einzige Privatbetrieb. Ein Privileg, das sich Aleš' Großvater Anton als Kommandant durch seinen Kampf an der Seite Titos gegen die Faschisten ertrotzt hatte. Kaufen konnte man den Wein dennoch nicht, denn der einzige Abnehmer war der Staat. 1988 wechselte man den Namen des Weinguts vom Familiennamen auf den Namen der Gründerfamilie Movia.

## OMICA-SCHÄNKEN UND DIE STERNE-RESTAURANTS

Beeindruckend ist auch die Gastfreundschaft, der man sonst überall in der Region begegnet. Beim Genuss typisch slowenischer Gerichte wird einem schnell klar, wie es zu der Redensart „Liebe geht durch den Magen“ gekommen sein könnte. Die Gaumenfreuden slowenischer Küche mit alten Familienrezepten kann man vielerorts in den Omica-Buschenschänken im karstigen Gebiet genießen, immer begleitet von hervorragenden heimischen Weinen. Man merkt, dass das Mittelmeer mit seinem Fischreichtum und Meeresfrüchten vor der Tür liegt und auch die pannonische Tiefebene, die Alpen und der Balkan nicht weit sind – sie alle prägten über die Jahrhunderte die slowenische Küche.

Michelin-Sterne findet man im slowenischen Teil des Collio (noch) nicht, anders als im Friaul, wo mit Joško Sirks „La Subida“ bei Cormons, dem „Aquila d’Oro“ im Castello di Trussio in Dolegna und etwas weiter mit dem „L’Argine a Vencò“ gleich mehrere Sternelokale die genussfreudigen Weinreisenden bewirten. Mit der slowenischen Weinbautradition kann sich der Besucher auf den malerischen Weinstraßen vertraut machen, in Ruhe alle Weinbaugebiete erkunden und mancherorts an Verkostungen teilnehmen. Einen Besuch lohnen auch die zahlreichen Kaffeehäuser, die in den letzten Jahren einen neuen Aufschwung erlebten.

## EIN BLICK IN DIE VERGANGENHEIT

Im Ersten Weltkrieg erstreckte sich hier eine von beiden Seiten mit äußerster Härte verteidigte Frontlinie, an die oberhalb von Görz am Monte Sabotino ein Friedensparks mit alten, in den Fels gesprengten, begehbaren Stellungen erinnert. Unten im hart umkämpften Tal fließt – einmalig schön – die Soča oder der Isonzo, wie die Italiener den Fluss nennen. Ein kleines Museum erinnert an die Gräueltaten der dort zwischen 1915 und 1917 stattgefundenen zwölf Schlachten, die mehr als einer halbe Million Soldaten das Leben und Millionen die Gesundheit gekostet haben.

Die Region des Collio ist klein, doch es gibt auf den 72 Quadratkilometern viel zu sehen und zu erleben. Von der malerischen Landschaft, aus der die mit zahlreichen weißen Kirchtürmen gekrönten Hügel herausragen, über die gastfreundlichen Orte der Region bis hin zur Vielfalt der slowenischen Weine. Ein Besuch lohnt sich auf alle Fälle. ■