

Die den Tiger reiten: Alès Kristančič aus Čeglo (Teil-I)

Datum

Montag, 13.06.2016

Uhrzeit

07:30

Autor

[S.KRIMM](#)

PORTRAITS



„Movia“ – das Gut von Aleš Kristančič – war immer etwas Besonderes: damals einziger Betrieb in Jugoslawien, der in Familienbesitz bleiben durfte und nicht an Genossenschaften liefern musste. (© Dean Dubokovič)

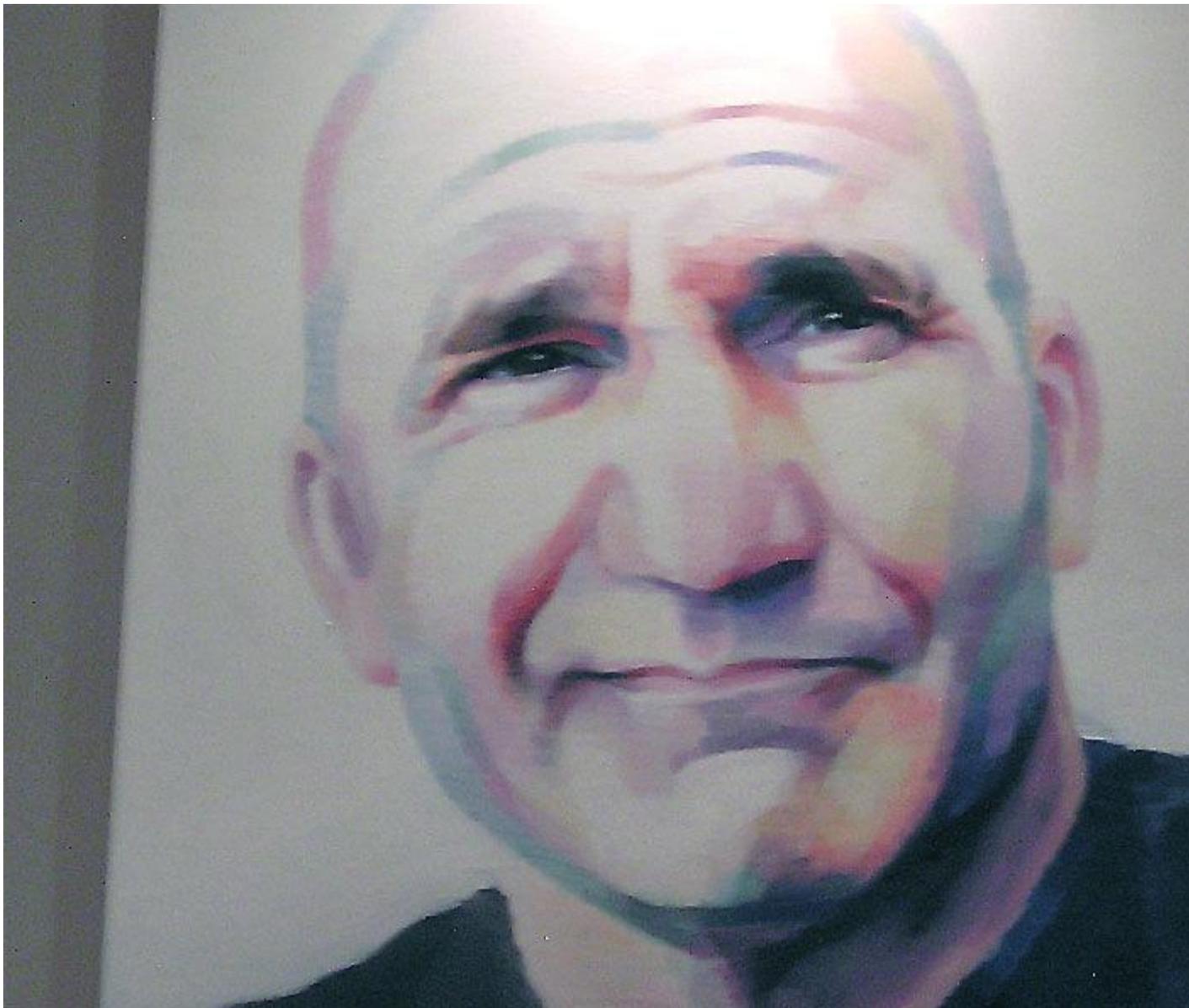
SLOWENIEN (Goriska Brda) - Goriska Brda, das slowenische Collio um Slovrenč, Smartno, Dobrovo und Ceglo, südöstlich von Cividale, gehört zu den noch einigermaßen verborgenen touristischen Kostbarkeiten in Europa: eine herrlich in Terrassen gegliederte Wein- und Obstlandschaft mit kleinen Dörfern und Weilern vor den Bergen, welche die slowenische Kapitale Ljubljana und das Tal der Save von Triest und der Adria trennen. Bei klarer Sicht manchmal fast dramatisch schön und in Orten wie etwa Smartno an das Italien der eigenen Kindheit erinnernd: noch nicht alles neu verputzt und frisch gestrichen, kleinräumig, mit viel abendlichem Hin und Her der Bewohner und Gäste auf den Straßen und in den kleinen Gaststuben. Bescheiden und doch eine gewisse Zufriedenheit ausstrahlend. Die hügelige Umgebung ist ein kleiner Garten Eden, in dem fast alles wächst: Kirschen, Äpfel und Birnen, im Herbst prallgelbe oder orangefarbener Khakifrüchte und natürlich Trauben.

Die Weinbauern an der erst nach dem 2. Weltkrieg wirklich trennenden Grenze zu Italien haben nicht selten auf beiden Seiten Besitz, die bis heute entscheidenden Kataster wurden bereits zur Zeit der habsburgischen Herrschaft angelegt. Und selbst Marschall Tito, ehemaliger Partisan, Emporkömmling und brutaler kommunistischer Selbstherrscher, machte die Grenze, die ohnehin für die tollkühnen Zigaretten- und Alkoholschmuggler kein unüberwindliches Hindernis darstellte, nicht völlig dicht. Wie zwischen der Südpfalz und dem nördlichen Elsass gab es auch hier immer einen kleinen Grenzverkehr für die Bewirtschaftung hüben und drüben. Was in Slowenien wuchs, durfte allerdings nicht unter eigenem Etikett vermarktet, sondern musste an die nächste Kooperative abgeliefert werden. Klar, dass darunter die Begeisterung für die Suche nach optimalen Ergebnissen deutlich litt, aber das entsprechende Knowhow wurde nie völlig vergessen. Das zeigte sich nach dem Ende des Kommunismus sehr, sehr rasch.

Ceglo, 7 km nordöstlich vom italienischen Cormons ist ein Ort, der geradezu auf der heute kaum noch sichtbaren Grenze reitet: die namensgebende römische Ziegelei liegt im Tal unterhalb der wenigen Häuser, die Winzer sitzen etwas weiter oben in Slowenien, mit weitem Blick über die friulanische Ebene in Richtung der nur 20 km entfernten Adria. Hier, in einer schon im 1. Weltkrieg erbittert umkämpften Zone zu wohnen und zu arbeiten war im letzten. Jahrhundert stets mit Risiken behaftet und setzte immer eine gewisse waghalsige Unbeugsamkeit voraus. Die scheint den beiden Winzern, die hier vorgestellt werden, als Erbe mitgegeben zu sein. Sie sind stets bereit, ungewohnte Wege zu gehen – nicht mehr die zur Bewältigung der Grenzsituation, sondern die der absoluten Qualitätsorientierung. Das ist der Tiger, den sie reiten, willensstark und manchmal hochriskant! Mittlerweile werden sie beide, insbesondere im angelsächsischen Bereich, von Größen wie Stephen Spurrier, James Suckling und Jancis Robinson, zu den qualitativ führenden Produzenten der Welt gezählt.

Der bekanntere der beiden ist Aleš Kristančič, den man, ohne ihm Unrecht zu tun, als „enfant terrible“ des slowenischen Weinbaus bezeichnen kann. Und selbst das ist für den 49-jährigen

Voll-Dynamiker mit dem eindrucksvollen Yul-Bryner-Schädel und der mit „Zak, zak!“, „puf“ und „paf“ angereicherten, geradezu explosiv wirkenden Sprache und Gestik noch zu wenig. Er scheint ständig unter Spannung zu stehen, sprudelt über von Ideen, ist, wie ein junger Jagdhund, stets bereit, in höchster Geschwindigkeit von einer thematischen Spur zur anderen zu wechseln, und ist daher mit einem Wort „anstrengend“. Dies aber mit einem solchen Charme, einer so ansteckenden Begeisterungsfähigkeit und einem so tiefen Wissen um alle Zusammenhänge, in denen Reben und Weine zu betrachten sind, wenn Perfektes entstehen soll, dass man sich ihm schlichtweg nicht entziehen kann. Seine Großzügigkeit bei der Präsentation seiner Weine bis hinein in die Schatzkammer der von ihm erzeugten gereiften „Monumente“ ist von einer Art, dass man rufen möchte „Halt ein, mein Junge! Du bist dabei, Dich selbst auszuplündern!“ Aber große Wirkung hätte das bei diesem Monomanen der Weinbegeisterung, der auch über erhebliche schauspielerisch-dramatische Fähigkeiten verfügt, ohnehin nicht. Er kann wohl nicht anders und Schwierigkeiten sind für ihn da, angegangen und bewältigt zu werden.



Aleš Kristančič ist Kennern der Weinszene längst aufgefallen. Ihn kann man, ohne ihm Unrecht zu tun, als „enfant terrible“ des slowenischen Weins bezeichnen. (© Stefan Krimm)

Was er damit für Slowenien bewirkt hat, ist bemerkenswert. Der von ihm aufgeweckte und geförderte Kreis jüngerer und fast gleichaltriger Winzer ist – nicht zuletzt mit seinen biologischen bzw. biodynamischen Ideen – dabei, das ganze Land zu prägen. Und sein Keller, in dem immer wieder Zusammenkünfte der von ihm Angesteckten stattfinden, darf in dieser Hinsicht ruhig mit einer Hexenküche verglichen werden, in der es ständig brodelt.

Verantwortlich für das bereits seit 1700 bestehende, 1820 von seiner Familie übernommene Gut, heute Mitglied bei "La Renaissance des Appellations", der von Nicolas Joly gegründeten Elite der 55 führenden biodynamischen Weingüter aus aller Welt, wurde er schon mit 19 Jahren. Das war 1985, sodass der 49-Jährige bereits auf 30 Jahrgänge zurückblicken kann.

Sein Gut „Movia“ war immer etwas Besonderes: einziger Betrieb in Jugoslawien, der in Familienbesitz bleiben durfte und nicht an Genossenschaften liefern musste; seit 1958 exklusiver Lieferant für offizielle Anlässe des jugoslawischen Staats. Der Hintergrund: Großvater Anton verfügte als ehemals einflussreicher Partisanenkommandeur über einen ganz besonderen Draht zu Marschall Tito. Vielleicht hätte er sich nach den harten Kämpfen um die Freiheit seinen Besitz auch nicht so einfach abnehmen lassen. Und Tito schätzte die Weine seines Kriegskameraden: 40000 Flaschen Movia soll er für sich persönlich behalten haben. Wie auch immer: seit 1991 beliefert Kristančič auch den unabhängig gewordenen Staat Slowenien, sodass, in teilweise langen Sitzungen, u.a. Kanzler Schröder und EU-Kommissar Verheugen in den Genuss von Movia-Weinen kamen. Erklärung dafür sind keine politischen Verbindungen mehr, sondern allein die schiere Qualität und die steht für Kristančič ganz oben: „Du musst auf der Schneide des Messers balancieren!“, insistiert er. „Mittelmäßiges Zeug bringt jeder fertig, aber das interessiert mich nicht.“

Auch sein Weg in den Beruf war nicht mittelmäßig. Zwar besteht er darauf, das meiste von seinem Vater gelernt zu haben, solide Winzerarbeit nämlich, die bei den Alten schon immer in gewissem Umfang biodynamisch gewesen sei. „Wir verstehen heute nur besser, weshalb die Dinge funktionieren“. Aber er war nach dem Studium an der Universität Padua auch Praktikant auf Château Pétrus und der Domaine de la Romanée-Conti im Burgund – allerbesten Adressen also. Und er war wissbegierig wie kaum ein anderer. Das tiefe Nachbohren und die Integration des Begriffenen in den eigenen Ideenkosmos gehören zu seinen wichtigsten Eigenheiten.

Schaut man ihm zu, wie er eine Flasche seines bewusst auf der Hefe belassenen, also nicht degorgierten Sekts „Puro“ mit dem Korken nach unten in einer großen, mit Wasser gefüllten Glasschale öffnet, sodass der Trub aus dem Hals wie von einem großen Tintenfisch herausgeschossen wird, oder wenn er seinen ebenfalls bis zum Schluss auf der Hefe gebliebenen „Lunar“ in eine doppelläufige Karaffe dekantiert, dann bemerkt man auch sein beachtliches Show-Talent. Nicht umsonst steht an der Stirnwand seines großen Wohnzimmers

eine ganze Rockband-Ausrüstung: wahrscheinlich hätte er auch einen anderen Weg einschlagen können. Aber seine Winzer-Gene behielten die Oberhand. Mit dem Ergebnis, dass er sich für seine bei der Weinbergsarbeit erworbenen kräftigen Fingerkuppen eine Gitarre mit extrabreitem Hals und Steg anfertigen lassen musste, um die Akkorde richtig greifen zu können. Ein Star geworden ist er aber auch so. In besagtem Wohnzimmer hängt ein Künstlerporträt von ihm, das die Intensität seiner Persönlichkeit gut eingefangen hat. Waren es nicht die Hallen und Säle der Popmusik, so hat er doch die Weinwelt „gerockt“ und hat noch lange nicht vor, damit aufzuhören. (stefan.krimm)



Lesen Sie morgen in Teil-II: [Die den Tiger reiten: Marjan Simčič aus Čeglo](#)

Die Weine von Alès Kristančič

2012 Rebula (Ribolla) – 90 Punkte

Einnehmender, leicht pfeffriger Duft nach schwarzer Johannisbeere, und Stachelbeere mit etwas Quitte; am Gaumen cremig mit feinen Zitrus-Spitzen, die im Spiel mit den Quitte-Noten und einem Hauch buttriger Vanille für innere Spannung sorgen; langer, wiederum leicht pfeffriger Nachhall.

2008 Chardonnay – 93 Punkte

Im einnehmenden Duft feine Zitrusnoten und Mandeln mit einer Spur Karamell; am Gaumen sehr elegant, großes Spiel, trotz der Reife fast noch nervös wirkend, schöner Schliff, im langen Nachhall erneut transparente Zitrusnoten.

2006 Veliko belo (Cuvée aus Pinot Gris, Sauvignon Blanc, und Ribolla) – 93 Punkte

Interessantes Aromenspiel von Quitte, Brioche und Kerbelwurzel; am Gaumen weich und reif, Quittengelee und Birne, cremig und gleichzeitig sehr lebendig mit bestens eingebundener Säure, komplex und harmonisch, sehr langer Nachhall.

2009 Modri Pinot (Pinot noir) – 93 Punkte

Im feinen, kraftvollen Duft Kirschen, etwas Vanille und Leder; auf der Zunge sehr differenziert, transparente Noten von Kirsche und Bitterschokolade mit einem Hauch Teer, reife Tannine, sehr lang mit einem Nachhall wie der Klang einer Glocke.

2005 Veliko Rdeče (Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir) – 95 Punkte

Im überwältigenden Duft viel Brombeere und Kirsche, unterlegt mit leicht erdig-teerigen Noten von Sattelleder und einer Spur Vanille; am Gaumen beeindruckende Verbindung von Eleganz und Kraft, sehr feine Anklänge an Bitterschokolade, beeindruckender Schliff, überaus lang. Ein großer Wein!